

# Pâtes au saumon et au fromage faciles

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait 🐟 poisson 🌾 gluten

Pâtes déshydratées nappées d'une sauce cheddar crémeuse et garnies de saumon fumé. Prêtes en 15 minutes.

Monde

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> lait entier en poudre	<b>1 càs</b>
<input type="checkbox"/> fromage Cheddar lyophilisé <i>en poudre</i>	<b>2 càs</b>
<input type="checkbox"/> farine	<b>1 càs</b>
<input type="checkbox"/> pâtes précuites déshydratées	<b>2 tasses</b>
<input type="checkbox"/> ghee	<b>1 càs</b>
<input type="checkbox"/> saumon fumé <i>en sachet</i>	<b>70 g</b>
<input type="checkbox"/> eau	<b>80 ml</b>
<input type="checkbox"/> sel	

## PRÉPARATION

– Préparation à la maison –

1. Mélanger le *lait entier en poudre*, le *fromage Cheddar lyophilisé* et la *farine* dans un petit sac hermétique (sauce). Emballer les *pâtes précuites déshydratées*, le *ghee* et le *saumon fumé* séparément.

– Utilisation sur le trail –

2. Verser les pâtes dans une *casserole*. Ajouter *eau* et porter à ébullition.
3. Assaisonner avec *sel*. Réduire à feu moyen et cuire *5 minutes* en remuant jusqu'à réhydratation. Retirer du feu, incorporer la sauce fromage et le ghee. Garnir de saumon émietté.

*Variante sans déshydrateur : cuire des macaronis ordinaires à l'eau salée, égoutter en réservant 6 cl d'eau, puis ajouter la sauce fromage et le ghee.*

dehydrated