Gratin de pommes de terre et de chou-fleur au cheddar blanc

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME	PORTION / TAILLE	PORTIONS
90 min	½ tasse	16



Régalez-vous de la douceur crémeuse de notre gratin de pommes de terre et de chou-fleur au cheddar blanc, composé de pommes de terre et de chou-fleur tendres, assaisonné d'ail, d'oignon et de poivre noir. Garni de cheddar blanc fondu et d'échalotes fraîches, c'est l'accompagnement idéal pour rehausser n'importe quel repas.

PRÉPARÉ AVEC

Verve[MD] Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli
CODE DE CAS 28975

Ingredients

3 L	Pommes de terre Russet pelées, coupées en fines tranches
2.37 L	Chou-fleur, coupé en fines tranches
1 sac (1.81 kg)	*Verve*[MD] Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, chauffée et réservée
6 g	Poudre d'ail
10 g	Poudre d'oignon
2 g	Poivre noir, moulu
226 g	Fromage cheddar blanc, râpé
150 g	Oignons verts, émincés

Directions

1. Chauffer le four à 218°C (425°F)
2. Faire chauffer la soupe dans un rondeau (sauteuse) à feu moyen. Incorporer la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le poivre noir. Bien mélanger.
3. Ajouter les pommes de terre coupées en fines tranches et le chou-fleur. Remuer délicatement pour bien incorporer. Cuire à feu moyen 10 minutes, en remuant de temps en temps.
4. Recouvrir un moule pour restaurant pleine grandeur d'un enduit à cuisson et transférer le mélange de pommes de terre en le remuant pour obtenir une couche uniforme.
5. Étaler le cheddar et cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne au moins 74°C (165°F), et que le fromage soit doré et qu'il fasse des bulles.
6. Retirer et laisser reposer pendant 15 minutes. Garnir d'oignons verts et couper en 16 parts égales.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.