# Gratin salé aux poireaux, à la feta et aux pommes de terre

Campbell's Service Alimentaire

PORTIONS
30



Pommes de terre tendres et poireaux sucrés cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de velouté de poireau et pomme de terre Signature délicatement assaisonnées d'origan et garnies de feta émiettée. Garnir de persil frais pour une touche méditerranéenne.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's SOUPES SIGNATURE **Signature Velouté de poireau et pomme de terre**
CODE DE CAS 13031

## Ingredients

| | |
|---|---|
| **5,5 kg** | Pommes de terre russes, pelées, tranchées |
| **500 g** | Poireaux, finement tranchés (6-8 tiges) |
| **1 bac (1,81 L)** | Signature Velouté de poireau et pomme de terre |
| **625 mL** | Lait |
| **9 g** | Origan |
| **283 g** | Fromage feta, émietté |
| Garniture | |
| | Persil, haché |

## Directions

1. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F) .
2. Épluchez et coupez les pommes de terre en fines tranches. Disposez les tranches de pommes de terre debout en rangées.
3. Coupez les tiges vertes dures des poireaux, coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur et écartez les couches sous l'eau froide courante pour éliminer le sable ou les impuretés. Coupez-les en fines tranches.
4. Mélangez les pommes de terre et les poireaux. Placez-les dans un plat à four graissé (30 cm x 50 cm x 5 cm).
5. Mélanger la soupe, le lait et l'origan. Cuire à 82 °C (180 °F) et laisser reposer 1 minute, puis réduire à feu doux.
6. Versez sur les pommes de terre. Saupoudrez de feta.
7. Couvrez de papier d'aluminium et faites cuire au four pendant 50 minutes, puis découvrez et faites cuire encore 40 minutes à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que le fromage soit légèrement doré.

### Pour servir

Saupoudrez de persil haché.

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