Pain grillé au chou-fleur et au cheddar blanc

Campbell's Service Alimentaire

PORTION / TAILLE
2 tranches

PORTIONS
6



Des bouquets de chou-fleur rôtis dans une sauce au cheddar blanc faite avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's*[MD] *Verve*[MD], du bacon et du parmesan. Le tout servi sur du pain au levain grillé et garni d'un œuf poché.

PRÉPARÉ AVEC

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

Ingredients

12 tranches	Pain au levain, tranches de ½ po
30 mL	Huile de canola
2 pommes	Bouquets de chou-fleur, rôtis
750 mL	*Verve*[MD] Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, cuire et réserve
250 mL	Bacon, cuit, en dés
2,5 mL	Paprika, fumé
1,25 mL	Muscade, moulue
2,5 mL	Flocons de piment rouge broyés
2,5 mL	Poivre noir, moulu
187,5 mL	Fromage parmesan, râpé
12 chaque	Œufs pochés
30 mL	Ciboulette, hachée finement

Directions

1. Griller les tranches de pain et réserver.

2. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter les bouquets de chou-fleur dans la poêle et mélanger pour les enrober. Laisser les bouquets brunir, en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la plupart des morceaux soient dorés. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et y faire cuire les bouquets jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 10 minutes.

3. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's*[MD] *Verve*[MD], le bacon, le paprika fumé, la muscade, le piment rouge et le poivre noir. Remuer pour bien mélanger.

4. Ajouter les bouquets de chou-fleur cuits au mélange de soupe. Bien mélanger.

   Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).

   Produit Campbell's : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).

5. À l'aide d'une cuillère bleue de 2 oz (60 mL), déposer 2 cuillères du mélange de chou-fleur sur chaque tranche de pain grillé. Saupoudrer du fromage parmesan. Mettre au four de 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

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

6 Pour servir, recouvrir d'un œuf poché et garnir de ciboulette. Servir immédiatement.

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