CHOU-FLEUR AU GRATIN

Temps Total
30 MIN.

Portion
3 OZ / 85 G

Difficulté
FACILE

Rendements
25

Voici un moyen sensationnel de servir des choux-fleurs. Ce gratin vous offre le goût délicat du chou-fleur et la texture veloutée de la soupe Crème de céleri, de Campbell®, et du cheddar.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Soupe Crème de champignons, de Campbell®	13 1/2 oz	400 mL
Lait ou crème	14 oz	422 mL
Cheddar, râpé	8 oz	227 g
Chou-fleur surgelé	5.5 lb	2 1/2 kg
Chapelure ou parmesan râpé	2 oz	60 g
Margarine, fondue	1 1/4 oz	38 g

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer la soupe avec le lait. Ajouter le fromage et cuire jusqu'à ce que le fromage fonde.

2. Cuire le chou-fleur à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre. Disposer dans un plat de cuisson graissé. Verser le mélange fromagé de soupe. Mélanger la chapelure et la margarine, et saupoudrer sur le chou-fleur et la sauce.

3. Cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 15 à 20 minutes.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES