COURGE MUSQUÉE ET POMMES DE TERRE AU GRATIN

Temps Total
0 MIN.

Portion
4 OZ / 115 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
40

La soupe Courge musquée, de Campbell®, les pommes de terre, la crème et le parmesan sont placés en couches et rôtis, pour créer un plat d'accompagnement riche et savoureux.

INSTRUCTIONS

1. Faîtes dégeler la soupe au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Graissez une table à vapeur au complet avec de l'huile ou du beurre.
3. Versez de la soupe pour couvrir le fond de la casserole.
4. Garnissez d'une couche de pommes de terre et saupoudrez de 1/3 du parmesan et de 1/3 de la crème. Assaisonnez de sel et de poivre.
5. Répétez pour les deux autres couches.
6. Garnissez de chapelure et cuisez à 350 ^{O}F (170 °C) pendant une heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendre et que le dessus soit doré.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS