

PAIN GRILLÉ AU CHOU-FLEUR ET AU CHEDDAR BLANC



Temps Total
MIN.

Portion
2 SLICES

Difficulté
EASY

Des bouquets de chou-fleur rôtis dans une sauce au cheddar blanc faite avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli Campbell'sMD VerveMD, du bacon et du parmesan.

Rendements
6

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Sourdough Bread tranches de ½ po	12 tranches	12 tranches
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Bouquets de chou-fleur Rôtis	2 pommes	2 pommes
Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli Campbell'sMD VerveMD Cuire et réserver	3 tasses	750 mL
Bacon Cuit, en dés	1 tasse	250 mL
Paprika, fumé	1/2 c. à t.	2 mL
Muscade Moulue	1/4 c. à t.	1 mL
Flocons de piment rouge broyés	1/2 c. à t.	2 mL
Poivre noir Moulu	1/2 c. à t.	2 mL
Fromage parmesan Râpé	3/4 tasse	187 mL
Œufs pochés	12	12
Ciboulette Hachée finement	2 c. à s.	30 mL



INSTRUCTIONS

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