



Temps Total  
**90 MIN.**

Portion  
**4 OZ / 113 G**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**50**

Retrouvez la saveur du Sud-Ouest, avec ce gratin dauphinois fait avec de la salsa Pace® et de soupe Tomates, de Campbell® – avec une croûte de croustilles nachos !

## INGRÉDIENTS

|                                          | POIDS      | MESURE |
|------------------------------------------|------------|--------|
| Pommes de terre épluchées, tranchées fin | 10 lb 6 oz | 5 kg   |
| Oignons frais, tranchés fin              | 1 lb       | 500 g  |
| Soupe Tomates, de Campbell®              | 24 oz      | 750 mL |
| Salsa Pace                               | 10 oz      | 313 mL |
| Eau                                      | 10 oz      | 313 mL |
| Nachos, émiettés                         | 2 1/2 oz   | 75 g   |

## INSTRUCTIONS

1. Mélanger les pommes de terre et les oignons. Disposer dans des plats de cuisson graissés (12 po x 20 po x 2 po).
2. Mélanger la soupe, la salsa et l'eau. Verser sur les pommes de terre. Saupoudrer de nachos.
3. Cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 1 ½ à 2 heures jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et les nachos, légèrement brunis.