

# Chaudrée de chou-fleur rôti et de cheddar

TOTAL TIME  
45 mins

PORTION /  
TAILLE  
1 tasse

PORTIONS  
12



Une chaudrée riche et crémeuse composée de Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve<sup>MD</sup> et de chou-fleur rôti, de bacon, de pommes de terre et de céleri, pour un plat savoureux et réconfortant.

## PRÉPARÉ AVEC



Verve<sup>MD</sup> Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli

CODE DE CAS 28975

## Ingredients

4.9 mL	Huile
225 g	Bacon, cru, coupé en dés
227 g	Oignons, coupés en dés
100 g	Céleri, coupé en dés
300 g	Pommes de terre Russet, pelées et coupées en dés
1 head	Fleurons de chou-fleur, rôtis
15 g	Ail, émincé
1 sac (1.81 kg)	Verve <sup>MD</sup> Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, chauffée et réservée
150 g	Oignons verts, émincés finement

## Directions

- 1 Faire chauffer une casserole à feu moyen. Ajouter l'huile et le bacon en dés. Cuire de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le bacon commence à dorer.
- 2 Incorporer l'oignon, le céleri, les pommes de terre et le chou-fleur rôti. Baisser le feu et cuire 5 minutes, en remuant de temps à autre. Ajouter l'ail émincé et cuire de 3 à 5 minutes de plus.
- 3 Ajouter la soupe et porter à ébullition. Cuire à feu doux en remuant de temps à autre. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Garnir d'oignons verts.