

Gratin de choux de bruxelles au beurre noisette



Cuit dans du beurre doré, ce plat d'accompagnement crémeux à base de légumes et de velouté de champignons Signature est garni de fromage Gouda et cuit à la perfection!

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de champignons

CODE DE CAS 08172

Ingredients

170 g	Beurre non salé
1 kg	Choux de Bruxelles, émincés
½ bac (907 mL)	Signature Velouté de champignons
237 mL	Lait
2 g	Poivre noir, moulu
3 g	Noix de muscade
30 mL	Huile
162 g	Fromage Gouda fumé, râpé

Directions

- 1 Chauffer le rondau à feu moyen et faire fondre le beurre en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il soit fondu et commence à brunir. Ajouter les choux de Bruxelles et cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ de 5 à 7 minutes. Réserver.
- 2 Dans une casserole, mélanger le velouté de champignons Signature, le lait, le poivre et la muscade. Porter à ébullition. Retirer du feu et incorporer les choux de Bruxelles.
- 3 Verser le mélange dans un plat allant au four huilé de 33 cm x 23 cm ou d'une contenance de 14 tasses. Recouvrir de fromage. Cuire au four à 180 °C (350 °F) 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Placer sous la salamandre pour faire dorer le fromage. Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).

Portions individuelles

Préparer la recette comme indiqué, mais ne pas garnir de fromage.

Répartir le mélange de choux de Bruxelles chauds dans des ramequins d'une tasse. Garnir de fromage et faire dorer sous la salamandre, selon vos préférences.