

Gratin de pommes de terre et de chou-fleur au cheddar blanc

TOTAL TIME
90 min

PORTION /
TAILLE
½ tasse

PORTIONS
16



Régalez-vous de la douceur crémeuse de notre gratin de pommes de terre et de chou-fleur au cheddar blanc, composé de pommes de terre et de chou-fleur tendres, assaisonné d'ail, d'oignon et de poivre noir. Garni de cheddar blanc fondu et d'échalotes fraîches, c'est l'accompagnement idéal pour rehausser n'importe quel repas.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli

CODE DE CAS 28975

Ingredients

3 L	Pommes de terre Russet pelées, coupées en fines tranches
2.37 L	Chou-fleur, coupé en fines tranches
1 sac (1.81 kg)	Verve ^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, chauffée et réservée
6 g	Poudre d'ail
10 g	Poudre d'oignon
2 g	Poivre noir, moulu
226 g	Fromage cheddar blanc, râpé
150 g	Oignons verts, émincés

Directions

- 1 Chauffer le four à 218°C (425°F)
- 2 Faire chauffer la soupe dans un rondau (sauteuse) à feu moyen. Incorporer la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le poivre noir. Bien mélanger.
- 3 Ajouter les pommes de terre coupées en fines tranches et le chou-fleur. Remuer délicatement pour bien incorporer. Cuire à feu moyen 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 4 Recouvrir un moule pour restaurant pleine grandeur d'un enduit à cuisson et transférer le mélange de pommes de terre en le remuant pour obtenir une couche uniforme.
- 5 Étaler le cheddar et cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne au moins 74°C (165°F), et que le fromage soit doré et qu'il fasse des bulles.
- 6 Retirer et laisser reposer pendant 15 minutes. Garnir d'oignons verts et couper en 16 parts égales.