

Pain plat au chou-fleur rôti et au cheddar blanc

TOTAL TIME
30 min

PORTION /
TAILLE
1 pain plat

PORTIONS
4



Une pâte feuilletée cuite au four recouverte d'une sauce au chou-fleur et au cheddar blanc, faite avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli Campbell's^{MD} Verve^{MD}. Le tout garni d'oignons sautés, de bouquets de chou-fleur rôtis, de cheddar blanc et de cresson.

PRÉPARÉ AVEC



Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*[®]
CODE DE CAS 18463



Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc
vieilli
CODE DE CAS 28975

Ingredients

4	Pâtes feuilletées <i>Pepperidge Farm</i> [®] , rectangle de 4,5 x 12 po (11,4 x 30 cm)
350 mL	Oignons, coupés, sautés
125 mL	Bouquets de chou-fleur, rôtis
30 mL	Verve ^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, cuire et réserver
62,5 mL	Cheddar blanc, râpé
14,8 mL	Cresson

Directions

- 1 Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
- 2 Étendre la pâte feuilletée sur une petite plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Garnir de la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli Campbell's^{MD} Verve^{MD}, des oignons, du chou-fleur et du fromage.
- 4 Cuire au four de 7 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bouillonnant et doré.

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 Retirer du four et garnir du cresson.
- 6 Couper et servir immédiatement.