

Pain plat au gouda fumé et aux champignons

TOTAL TIME
25

PORTIONS
12



La Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda *Verve*^{MD} offre une base riche et veloutée, rehaussée d'une généreuse portion de gouda fumé fondu, de succulentes tomates raisins et de savoureux champignons shiitakés sautés. Agrémenter le tout de jeunes pousses de roquette fraîches, révélant ainsi un contraste délicieux et croquant réunissant toutes les saveurs.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda

CODE DE CAS 23323

Ingredients

12 each	Naan, 113 g (4 onces) chacun
360 g	Fromage Gouda fumé, râpé
400 g	Tomates cerises, coupées en deux
81 g	Roquette bébé, hachée
950 mL	<i>Verve</i> ^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda
60 mL	Huile d'olive
15 g	Ail, pelé et rôti
6 g	Sel
2.5 g	Poivre noir, moulu
435 g	Champignons shiitake, émincés et sautés

Directions

- 1 Faire griller chaque morceau de pain naan. Frotter chaque morceau avec une gousse d'ail. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Réserver.
- 2 Étendre 79 ml (1/3 tasse) de Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda sur chaque pain naan.
- 3 Répartir uniformément les ingrédients dans l'ordre suivant :
 - une tasse de roquette
 - une tasse de tomates
 - une tasse de champignons
 - environ 30 g (1/4 tasse) de gouda râpé
- 4 Cuire au four à 177 °C (350 °F) environ 5 minutes. Servir immédiatement.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 177 °C (350 °F)..

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).