

Gratin de pommes de terre et de chou-fleur pour tous les palais



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
45 min	1 45 h min	12 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

ce qu'il vous faut

- 3 c. à soupe de beurre
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. à soupe de farine
- 2 tasses de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, coupé en cubes
- 1 1/2 tasse de 4 fromages Italiano râpés *Cracker Barrel*, divisée
- 2 c. à th
- 2 lb (90 (enviro de 1/8 p
- 3 tasses
- 1/4 c. à

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 400 °F.

Faire fondre le beurre à feu mi-vif dans une casserole moyenne. Ajouter l'oignon; cuire 3 min, en remuant souvent. Ajouter l'ail; faire revenir 1 min. Incorporer au fouet la farine; cuire 2 min, en remuant constamment. Ajouter graduellement le bouillon de poulet, en mélangeant bien après chaque ajout. Porter au point d'ébullition; cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le mélange épaississe, en remuant constamment.

Ajouter le fromage à la crème; cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'il fonde complètement, en remuant constamment. Incorporer 1 t du fromage râpé et 1 c. à thé du thym; cuire à feu mi-doux 2 min ou jusqu'à ce que le fromage râpé fonde complètement, en remuant constamment. Retirer du feu.



À propos des témoins sur ce site :

Notre site a recours à un fichier de témoins (« cookies ») ainsi qu'à d'autres technologies de suivi afin que nous, nos fournisseurs et nos partenaires publicitaires puissions vous reconnaître et comprendre vos habitudes de navigation sur notre site et ce, afin d'améliorer votre visite et de vous envoyer des publicités pertinentes. Le fait de continuer d'utiliser notre site sans modifier les paramètres de votre navigateur nous indique que vous acceptez l'usage que nous faisons de ces technologies. Pour obtenir plus de détails, y compris sur la manière de vous soustraire à cette pratique, nous vous invitons à consulter notre politique de confidentialité.

Trucs culinaires

Une touche d'éclat

Pour rendre ce plat plus coloré et en rehausser la saveur, remplacez 3 des pommes de terre Yukon gold par 2 patates douces.

Nutrition

Portions

12 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	200
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	12g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	8g
---------------------------	----

Cholestérol	45mg
--------------------	-------------

Sodium	270mg
---------------	--------------

Glucides	18g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	3g
--------	----

Protéines	7g
------------------	-----------

Vitamine A	4 %DV
------------	-------

Vitamine C	35 %DV
------------	--------

Calcium	10 %DV
---------	--------

Fer	4 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.



À propos des témoins sur ce site :

Notre site a recours à un fichier de témoins (« cookies ») ainsi qu'à d'autres technologies de suivi afin que nous, nos fournisseurs et nos partenaires publicitaires puissent vous reconnaître et comprendre vos habitudes de navigation sur notre site et ce, afin d'améliorer votre visite et de vous envoyer des publicités pertinentes. Le fait de continuer d'utiliser notre site sans modifier les paramètres de votre navigateur nous indique que vous acceptez l'usage que nous faisons de ces technologies. Pour obtenir plus de détails, y compris sur la manière de vous soustraire à cette pratique, nous vous invitons à consulter notre politique de confidentialité.