

# Pommes de terre fondantes au parmesan cuites au four



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	15 h   min	6 portions de 1/6 de la recette chacune

## ce qu'il vous faut

- 1/3 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé KRAFT
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 1 1/2 lb (675 g) de petites pommes de terre Yukon gold (environ 7 pommes de terre)
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 1/2 tasse d'eau
- 1 c. à thé de mélange pour bouillon de poulet instantané
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème PHILADELPHIA Ciboulette et oignon
- 1 c. à soupe de lait

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 425 °F.

Mélanger le parmesan et la poudre d'ail dans un plat peu profond.

Couper une mince tranche aux deux extrémités de chaque pomme de terre; jeter les tranches. Couper les pommes de terre en deux sur la largeur.

Tremper les deux côtés coupés de chaque morceau de pomme de terre dans le beurre, puis dans le mélange de parmesan. Disposer les morceaux, côtés coupés vers le bas, dans un plat allant au four carré de 8 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Au besoin, couper les pommes de terre en plus petits morceaux pour former une couche uniforme dans le plat préparé. Saupoudrer du reste du parmesan, puis arroser du reste du beurre.

Cuire 20 min. Entre-temps, porter l'eau à ébullition; verser dans un petit bol. Ajouter le mélange pour bouillon de poulet; remuer jusqu'à dissolution.

Verser lentement le bouillon de poulet entre les morceaux de pommes de terre au centre du plat, en prenant soin de ne pas verser le bouillon sur les pommes de terre. Cuire de 20 à 30 min de plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, que les dessus soient dorés et que la majeure partie du bouillon se soit évaporée. Retirer du four.

Chauffer le produit de fromage à la crème et le lait à intensité ÉLEVÉE 30 secondes dans un bol allant au micro-ondes; remuer. Arroser les pommes de terre de la moitié de la sauce au fromage à la crème. Accompagner les pommes de terre du reste de la sauce.

## Trucs culinaires

### Une touche d'éclat

Garnissez ce plat de ciboulette fraîche ou d'oignons verts hachés avant de le servir.

### Remarque

Si vous utilisez de grosses pommes de terre ou des pommes de terre moyennes, coupez-les en tranches de 1 po d'épaisseur sur la largeur au lieu de les couper en deux.

## Nutrition

### Portions

6 portions de 1/6 de la recette chacune

### Information nutritionnelle

Portion 6 portions de 1/6 de la recette chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

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

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>11g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	7g
---------------------------	----

<b>Cholestérol</b>	<b>30mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>380mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>21g</b>
-----------------	------------

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

Sucres	2g
--------	----

<b>Protéines</b>	<b>6g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	2 %DV
------------	-------

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

Calcium	0 %DV
---------	-------

Fer	6 %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.