



Pommes de terre fondantes au parmesan cuites au four

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 50 MIN

Découvrez une nouvelle façon d'apprêter votre légume préféré en préparant ces pommes de terre fondantes au parmesan cuites au four! La méthode des pommes de terre fondantes consiste à couper les extrémités des pommes de terre, à les dorer, puis à rôtir lentement les pommes de terre dans du beurre et du bouillon de poulet. Dans cette version, au lieu de dorer les extrémités des pommes de terre, nous les trempions dans du parmesan râpé, puis servons le plat avec une sauce au fromage à la crème. Ces délicieuses pommes de terre fondantes deviendront assurément l'un des plats d'accompagnement les plus appréciés de votre famille.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

- 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

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 425 °F.

Étape 2

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

Étape 3

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.

Étape 4

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.

Étape 5

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.

Étape 6

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.

Étape 7

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.

Conseils des Cuisines Kraft

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

Calories	200
% valeur quotidienne	
Lipides 11 g	
Lipides saturés 7 g	
Cholestérol 30 mg	
Sodium 380 mg	16 %
Glucides 21 g	7 %
Fibres 2 g	
Sucres 2 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	35 %
Calcium	0 %
Fer	6 %

Portions

6 portions de 1/6 de la recette chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.