



# Pommes de terre rissolées toutes garnies

 PRÉPARATION : 30 MIN    CUISSON: 10 MIN

Nous avons mis le paquet dans ces pommes de terre rissolées, qui regorgent de chili, de salsa, de légumes sautés, de jambon et de fromage Velveeta fondant. Toutes les occasions sont bonnes pour servir ces savoureuses pommes de terre rissolées toutes garnies!

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

- 1/4 tasse d'huile, divisé
- 2 tasses de champignons frais tranchés
- 1 petit oignon, tranché
- 4 1/2 tasses de pommes de terre rissolées surgelées
- 3/4 tasse de chili (1/2 boîte de 425 g)
- 1/3 tasse de salsa
- 85 g de jambon Forêt-Noire, haché
- 60 g de produit de fromage fondu VELVEETA, coupé en cubes de 1/2 po

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer 1 c. à soupe de l'huile à feu mi-vif dans une grande poêle en fonte. Ajouter les champignons et l'oignon; cuire 5 min ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres, en remuant souvent. Mettre le mélange de champignons dans un bol; couvrir pour garder au chaud.

### Étape 2

Chauffer le four à 375 °F. Chauffer 2 c. à soupe du reste de l'huile dans la même poêle. Ajouter les pommes de terre rissolées; cuire de 5 à 7 min de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés, en les arrosant du reste de l'huile juste avant de les retourner. Retirer du feu.

### Étape 3

Étaler le chili, puis la salsa sur les pommes de terre rissolées; garnir du mélange de champignons, du jambon et du fromage.

### Étape 4

Cuire 10 min ou jusqu'à ce que les garnitures soient bien chaudes et que le fromage fonde.

## Conseils des Cuisines Kraft

### Idée amusante

## Nutrition

Calories

220

% valeur quotidienne

Créez votre bar à pommes de terre rissolées en servant toutes les garnitures à part. Invitez vos convives à ajouter à leur portion de pommes de terre rissolées les garnitures de leur choix.

## Une touche d'éclat

Pour une touche de piquant, garnissez les pommes de terre rissolées de tranches de piment jalapeno mariné en plus des autres garnitures suggérées avant de les cuire au four comme indiqué.

## Savoir-faire Conserver et utiliser les restes de chili en boîte

Réfrigérez les restes de chili dans un contenant hermétique 2 jours tout au plus, ou congelez-les 4 semaines tout au plus. Pour préparer une salade taco vite faite, réchauffez le chili selon le mode d'emploi. Mettez-le sur de la laitue hachée ou déchirée; garnissez-le de salsa, d'un filet de votre vinaigrette *Kraft* favorite, de croustilles tortillas écrasées et de votre variété de fromage râpé *Kraft* préférée.

Matières grasses 13 g	20 %
Matières grasses saturées 2 g	10 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 690 mg	29 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 3 g	
Protéines 8 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	15 %
Calcium	4 %
Fer	2 %

### Portions

6 portions de 1/6 de la recette (184 g) 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.