

Poutine au ragoût de bœuf



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	1 h	8 portions de 1/8 de la recette (183 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 2 lb (900 g) de pommes de terre pour le four (environ 6)
- 2 c. à soupe d'huile
- 1/2 recette de Ragoût de bœuf à l'autocuiseur électrique chaud
- 115 g de fromage Mozzarella *Cracker Barrel*, coupé en cubes de 1/2 po

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 425 °F.

Vaporiser une plaque à pâtisserie à rebords d'un enduit à cuisson. Couper les pommes de terre en quartiers de 1/2 po d'épaisseur sur la longueur; mettre dans un grand bol. Ajouter l'huile; mélanger légèrement.

Étaler sur la plaque à pâtisserie préparée.

Cuire 45 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées, en les retournant après 25 min.

Mettre les pommes de terre dans un plat allant au four peu profond vaporisé d'un enduit à cuisson; garnir du Ragoût de bœuf à l'autocuiseur électrique, puis du fromage.

Cuire 2 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Trucs culinaires

Présentation suggérée

Accompagnez ce plat d'une salade verte croquante arrosée de votre vinaigrette *Kraft* favorite.

Nutrition

Portions

8 portions de 1/8 de la recette (183 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 8 portions de 1/8 de la recette (183 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	190
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	9g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	3g
---------------------------	----

Cholestérol	20mg
--------------------	-------------

Sodium	140mg
---------------	--------------

Glucides	21g
-----------------	------------

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

Sucres	1g
--------	----

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

Vitamine A	10 %DV
------------	--------

Vitamine C	15 %DV
------------	--------

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

Fer	8 %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.