

Pain plat au chou-fleur rôti et au cheddar blanc

TOTAL TIME
30 min

SERVING / SIZE
1 pain
plat

SERVINGS
4



Une pâte feuilletée cuite au four recouverte d'une sauce au chou-fleur et au cheddar blanc, faite avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's^{MD} Verve^{MD}*. Le tout garni d'oignons sautés, de bouquets de chou-fleur rôtis, de cheddar blanc et de cresson.

MADE WITH



Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm[®]*
CASE CODE 18463



Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc
vieilli
CASE CODE 28975

Ingredients

4	Pâtes feuilletées <i>Pepperidge Farm[®]</i> , rectangle de 4,5 x 12 po (11,4 x 30 cm)
350 mL	Oignons, coupés, sautés
125 mL	Bouquets de chou-fleur, rôtis
30 mL	<i>Verve^{MD}</i> Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli, cuire et réserver
62,5 mL	Cheddar blanc, râpé
14,8 mL	Cresson

Directions

- 1 Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
- 2 Étendre la pâte feuilletée sur une petite plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Garnir de la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's^{MD} Verve^{MD}*, des oignons, du chou-fleur et du fromage.
- 4 Cuire au four de 7 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bouillonnant et doré.

Produit *Campbell's* : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).

Produit *Campbell's* : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
- 5 Retirer du four et garnir du cresson.
- 6 Couper et servir immédiatement.