

Pommes de terre rissolées au bacon, au chou-fleur et au cheddar blanc vieilli

TOTAL TIME
40 min

SERVING / SIZE
½ tasse

SERVINGS
24

FIBRE Source of Fibre

(K) Source of Potassium



Variation originale des pommes de terre rissolées classiques, ces pommes de terre rissolées au bacon, au chou-fleur et au cheddar blanc vieilli combinent du bacon croustillant, du cheddar fort, des oignons sautés et du chou-fleur, pour créer un plat au fromage savoureux et légèrement plus sain. Parfaitement croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur!

MADE WITH



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

CASE CODE 28975

Ingredients

2.5 kg	Pommes de terre rissolées, surgelées, râpées
453 g	Fromage cheddar blanc, râpé
1 4lb sac	Verve ^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli
150 g	Oignon, coupé en dés moyens
454 g	Bacon, cuit, coupé en dés
5.6 g	Poivre noir, course ground

Directions

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- 2 1. Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients, bien mélanger jusqu'à homogénéité.
- 3 1. Transférer le mélange dans un moule pour restaurant pleine grandeur, graissé. Répartir délicatement le mélange de pommes de terre. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient dorées et atteignent une température d'au moins 88 °C (190°F).
- 4 Retirer et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 5 Pour servir, couper en 24 portions égales (environ ½ tasse chacune)

Suggestion de garnitures : œufs frits, oignons verts tranchés, tomates en dés