

Casserole de poutine fromagée

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

40 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 lb pommes de terre Russet, pelées et coupées en bâtonnets de ½ po (1 cm) d'épaisseur
- 7 oz fromage cheddar blanc vieilli, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
- 2 oignons verts, émincés

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Entre-temps, dans une grande casserole, faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient mi-tendres, mi-croquantes; égoutter.

2. Étaler en couches la moitié des pommes de terre, de la sauce, du fromage et des oignons verts dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (3 L). Répéter avec l'autre moitié des ingrédients. Faire cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée et bouillonnante et que les pommes de terre soient tendres.

Conseils et Recettes

- *Vous pouvez remplacer le cheddar par du fromage en grains.*

- *Souhaitez-vous prendre une longueur d'avance? Faites blanchir les pommes de terre la veille. Laissez-les refroidir, tapotez-les pour les assécher et mettez-les au réfrigérateur dans un contenant hermétique.*
- *Cette recette se prépare aussi avec des pommes de terre frites surgelées; assurez-vous juste de les faire cuire à l'avance pour obtenir de meilleurs résultats.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.