

Casserole de riz au brocoli et au fromage

TEMPS DE PRÉP

20 MIN

TEMPS TOTAL

50 MIN

PORTION

12



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1/2 tasse beurre
- 1 gros oignon, haché
- 1 c. à s. ail, haché
- 1 lb brocoli frais, haché
- 1/3 tasse lait
- 1 boîte Soupe condensée Crème de brocoli à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 boîte Soupe condensée Fromage Cheddar de CAMPBELL'S®
- 2 tasses riz brun cuit chaud
- 1 tasse fromage cheddar râpé
- 1/2 tasse parmesan
- 1/2 tasse chapelure panko

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
 2. Faire chauffer le beurre dans un poêlon à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et faire sauter jusqu'à ce le mélange soit tendre, en remuant de temps en temps.
 3. Ajouter le brocoli et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit mi-tendre, mi-croquant, en remuant de temps en temps. Verser le lait, les soupes, le fromage cheddar et le riz. Remuer jusqu'à ce que le fromage cheddar ait fondu. Verser le mélange de brocoli dans un plat de cuisson peu profond de 2 pintes.
 4. Combiner le fromage parmesan et la chapelure panko dans un bol à mélanger.
 5. Saupoudrer le mélange de chapelure sur le mélange de brocoli, de manière à le recouvrir uniformément. Cuire au four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillotte et que la croûte soit dorée.
-

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.

