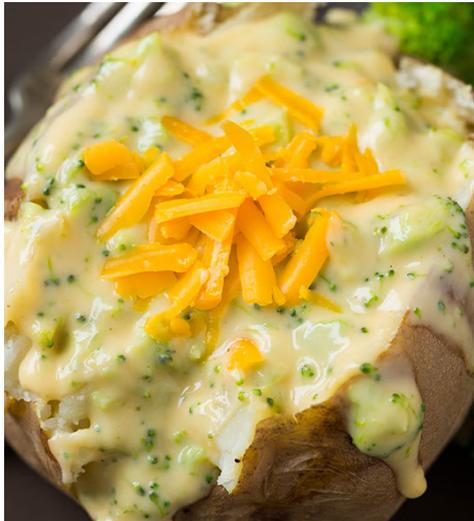


Pomme de terre au four nappée d'une sauce brocoli-cheddar

- La recette de pomme de terre au four nappée d'une sauce brocoli-cheddar (Très facile!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
55 MIN

PORTIONS
3

Ingrédients :

- 3 pommes de terre Russet, lavée et brossée
- 2 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table de farine blanche
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar
- 1 tasse (250 ml) de fleur de brocoli (n'utilisez pas la tige)
- Sel d'oignon
- Sel d'ail
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Mettre le four à 400 °F (200 °C).
2. Percer chacune des pommes de terre à quelques reprises avec une fourchette et laisser une ouverture sur le dessus.
3. Faites cuire les pommes de terre pendant 45 minutes à 1 heure.
4. Avec une marguerite, faites cuire les brocolis à la vapeur. Réserver.
5. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen.

6. Ajouter le sel d'ail, le sel d'oignon ainsi que la farine et mélanger constamment pendant environ 1 minute.
7. Ajouter la tasse de lait, le sel ainsi que le poivre du moulin. Continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange bouille et épaississe.
8. Réduire le feu et ajouter le fromage cheddar. Mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde et ajouter la tasse de brocoli.
9. Verser sur les patates chaudes.
10. Servir.

“

Vous voulez recevoir vos amis avec quelques choses de délicieux et original? Préparez cette délicieuse entrée de pomme de terre nappée d'une sauce brocoli-cheddar. C'est vraiment très bon :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)