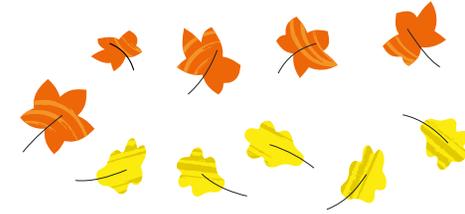




Gratin de pommes de terre

6 portions | avec thym, cheddar blanc et échalotes croustillantes

35 minutes



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Crème
113 ml | 226 ml



Ciboulette
7 g | 14 g



Échalotes frites
28 g | 56 g



Pomme de terre
rouge
500 g | 1000 g



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Parmesan, râpé
grossièrement
½ tasse | 1 tasse



Thym
3 ½ g | 7 g



**Si vous avez commandé deux trousse-repas,
suivez les instructions pour 12 personnes.**

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Commencer les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur.
- Retirer **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des tiges, puis les hacher grossièrement.
- Chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis faire tourner la poêle pour le faire fondre.
- Incorporer en fouettant le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et les **trois quarts** du **thym. Poivrer**. Bien fouetter pendant 1 min.
- Incorporer en fouettant **½ tasse** (1 tasse) d'**eau**. Une fois que le **mélange** soit homogène, incorporer la **crème** en fouettant.

4



Terminer et servir

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Lorsque le **gratin dauphinois** sera prêt, le retirer du four avec précaution et le laisser reposer pendant au moins 5 min. (**REMARQUE** : La poignée de la poêle sera très chaude.)
- Couvrir et garder au chaud jusqu'au moment de servir. (**CONSEIL** : Mettre au four de 3 à 4 min juste avant de servir pour s'assurer que le fromage soit fondu.)
- Parsemer de **ciboulette** et d'**échalotes frites** avant de servir.

2



Assembler le gratin

- Disposer soigneusement la **moitié** des **pommes de terre** en une couche uniforme dans la poêle contenant la **sauce à la crème**, puis recouvrir de la **moitié** du **cheddar blanc**. Répéter avec le **reste** des **pommes de terre**, puis garnir du **reste** du **cheddar blanc**.
- Porter à ébullition à feu élevé.

3



Rôtir le gratin dauphinois

- Lorsque le **mélange de pommes de terre** bouillira, le retirer du feu et le parsemer de **parmesan** et de **thym**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer avec précaution le mélange de pommes de terre bouillant dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers., puis parsemer de **parmesan** et de thym.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 28 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.