



Gratin de chou-fleur et de brie avec salade de clémentines et de concombres

Spécial végé

30 minutes



Chou-fleur
1 | 2



Clémentine
1 | 2



Mini concombre
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Poireau, émincé
56 g | 113 g



Chapelure panko
1/3 tasse | 2/3 tasse



Brie
125 g | 250 g



Crème
56 ml | 113 ml



Vin blanc de
cuisine
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



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



Miel
1/2 | 1



Vinaigre de vin
blanc
1/2 c. à soupe |
1 c. à soupe

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



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 ½ tasses** d'eau chaude et **1 c. à soupe** de sel. (REMARQUE : Les mêmes qtés pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Couper le **chou-fleur** en bouchées.
- Peler, puis séparer la **clémentine** en suprêmes.
- Trancher finement le **concombre**.
- Couper le **brie** en tranches de 1,25 cm (½ po), puis retirer et jeter la croûte.
- Dans un petit bol, mélanger la **chapelure** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.

2



Préparer la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.), la **moitié** du **miel** (toute la qté pour 4 pers.) et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné.

3



Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 1 min, jusqu'à ce que le **beurre** fonde. Ajouter les **poireaux**. Cuire pendant 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poireaux** ramollissent légèrement.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il ait été absorbé.

4



Terminer la sauce

- Saupoudrer les **poireaux** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter la **crème**, le **brie** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **brie** fonde. **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. (REMARQUE : Si le mélange est trop épais, ajouter plus de lait, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.)

5



Faire bouillir le chou-fleur et griller le gratin

- Entre-temps, ajouter le **chou-fleur** à l'**eau bouillante**. Cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chou-fleur** soit tendre.
- Égoutter et transférer dans la poêle contenant la **sauce**, puis bien mélanger. (REMARQUE : Pour 4 pers., ou à défaut d'une poêle allant au four, transférer le chou-fleur et la sauce dans un plat de cuisson.)
- Parsemer le **gratin** de **chapelure**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **gratin** soit doré.

6



Assembler la salade et servir

- Entre-temps, ajouter le **mélange printanier**, les **concombres** et les **clémentines** dans le bol contenant la **vinaigrette** (celui de l'étape 2), puis remuer pour enrober.
- Répartir la **salade** et le **gratin** dans les assiettes.