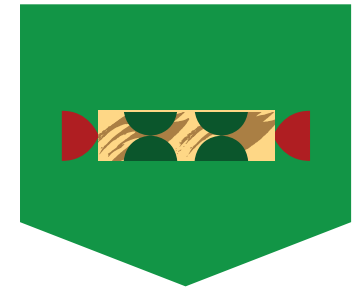




Chou-fleur rôti et sauce au fromage avec gratin à la noix de Grenoble

Fêtes

Commencer durant la pause de cuisine



Chou-fleur, en fleurons



Persil



Crème



Moutarde de Dijon



Chapelure panko



Paprika fumé



Sel*



Huile*



Sel d'ail



Farine tout usage



Cheddar blanc vieilli, râpé



Parmesan, râpé grossièrement



Noix de Grenoble, hachées



Beurre non salé



Poivre*

BONJOUR NOIX DE GRENOBLE

Ces noix délicieuses et nutritives s'agencent avec presque tout!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	6 personnes
Chou-fleur, en fleurons	570 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Persil	7 g
Farine tout usage	2 c. à soupe
Crème	237 ml
Cheddar blanc vieilli, râpé	1 tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Chapelure panko	¼ tasse
Noix de Grenoble, hachées	56 g
Paprika fumé	1 c. à thé
Beurre non salé	4 ½ c. à soupe
Sel*	¼ c. à thé
Poivre*	½ c. à thé
Huile*	1 c. à soupe

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



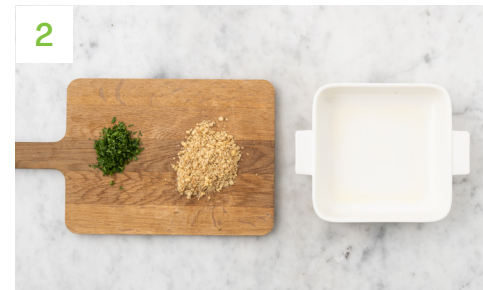
Faire rôtir le chou-fleur

Couper les **fleurons de chou-fleur** en bouchées moyennes. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser le **chou-fleur de 1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié du sel d'ail** et de la **moitié du paprika fumé**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 16 à 18 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit tendre.



Préparer la sauce au fromage

Faire chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournant. Saupoudrer la **farine** sur le **beurre fondu**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le **mélange** soit doré. Incorporer la **crème** et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Faire cuire de 3 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Incorporer la **moutarde de Dijon**, le **cheddar** et le **reste du sel d'ail**. Terminer la cuisson en remuant constamment, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. **Saler**, au goût.



Préparer

Pendant que le **chou-fleur** rôtit, ouvrir un côté du paquet contenant les **noix de Grenoble**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, écraser les **noix de Grenoble** dans leur emballage (ou les hacher finement). (**CONSEIL** : Si vous avez un robot culinaire, ajouter les noix dans le bol du robot et pulser plusieurs fois.) Hacher finement le **persil**. Beurrer un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **½ c. à soupe de beurre**.



Assembler et réserver

Transférer le **chou-fleur** dans le plat à cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) préparé et disposer en une seule couche. Verser la **sauce au fromage** uniformément sur le dessus. Réserver jusqu'au moment de faire cuire. (**REMARQUE** : Pour la boîte classique, réserver jusqu'à 2 h après le début; pour la boîte gastronomique, réserver jusqu'à 2 h 35 après le début.)



Préparer la garniture

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournant. Transférer le **beurre fondu** dans un moyen bol. Ajouter la **chapelure** dans le bol et bien mélanger. Ajouter les **noix de Grenoble**, le **parmesan** et le **persil**, puis bien mélanger.



Terminer et se régaler

Au moment de faire cuire, ajouter la garniture sur le **chou-fleur** et la **sauce au fromage**, puis saupoudrer du **reste du paprika fumé**. Faire cuire au **centre** du four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que la **garniture** soit dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.