

Poutine aux légumes style campagnard

**Arctic
Gardens**
par NORTERA

Logo/Recipe description here



PORTIONS: 20



TEMPS DE PRÉPARATION :
5



TEMPS DE CAISSON : 8



REMARQUES :

*Si vous utilisez un four conventionnel, faites cuire environ 20-25 minutes.



INGRÉDIENTS

2 sacs (4kg) de Légumes à rôtir style campagnard Arctic Gardens

13 tasses (1,5 kg) de fromage en grains frais

10 tasses (2,5 L) de sauce à poutine chaude

PROCEDURE

- 1. Préchauffer le four combi à 450°F / 100% humidité*.
- 2. Étaler le mélange surgelé en une seule couche sur des plaques de cuisson. Enfourner pendant 7-8 min ou jusqu'à ce que les légumes soient légèrement grillés.
- 3. Répartir uniformément les légumes rôtis dans 20 bols de service.
- 4. Ajouter immédiatement 75g (environ 2/3 tasse) de fromage en grains frais sur les légumes de chaque bol.
- 5. Napper chaque portion avec 1/2 tasse de sauce à poutine bien chaude. Servir immédiatement.