

Bruschetta crémeux au feta et bacon

- La meilleure recette de bruschetta crémeux au feta et bacon!



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
15

Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage feta
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage à la crème
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 6 tranches de bacon, cuit et tranché
- 1/2 tasse (125 ml) de tomates cerises coupées en deux
- 3 cuillères à soupe de basilic tranché en juliennes
- 1 pain baguette coupé en tranche et grillé (toasté!)

Préparation :

1. Dans votre mélangeur, combiner le fromage feta, le fromage à la crème, l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre. Activez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
2. Étendre sur vos baguettes et garnir de tomates, bacon et basilic!

“ Cette recette de bruschetta est tellement facile à faire et vraiment bonne! Avec du bacon, c'est toujours un peu meilleur, non? ;) ”

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