

Trempette au fromage, bacon et épinards

- La fabuleuse trempette au fromage, bacon et épinards!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 6 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1 tasse (250 ml) de **crème sure**
- 1/4 de tasse (65 ml) de Parmesan râpée
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 2 tasses (500 ml) de bébé épinards
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella râpée (divisé)
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpée (divisé)
- Sel et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe de persil frais coupé finement

Préparation :

1. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen élevé. Ajouter les morceaux de bacon et faire cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Transférer sur une assiette avec un papier essuie-tout.
2. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
3. Huiler légèrement un plat pyrex de 9 pouces ou vaporisé d'une huile style Pam.
4. Dans un grand bol, combinez le fromage à la crème, la crème sure, le Parmesan, la mayonnaise et la sauce Worcestershire.
5. Ajouter le bacon, les épinards, la moitié du mozzarella et la moitié du fromage cheddar. Saupoudrez de sel et poivre au goût.
6. Verser le mélange dans le plat pyrex et bien égaliser avec une spatule.

7. Ajouter le restant du fromage.
8. Mettre dans le four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et fasse des petites bulles.
9. Servir et garnir de persil!

“ *Préparez-vous cette délicieuse trempette avec beaucoup de fromage et du bacon... C'est super facile à faire et c'est bon avec n'importe quoi! Je vous donne le droit de double-dipper.*

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