



Trempepette campagnarde au fromage et au bacon

 PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 1 HR

À la recherche d'une recette de trempette toute simple pour votre prochaine réception? Cette trempette campagnarde au fromage et au bacon plaira assurément à tous vos convives. Ne vous étonnez pas de la voir disparaître en un clin d'œil!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

1/4 tasse de miettes de bacon véritable OSCAR MAYER, divisé

1 1/2 tasse de fromage cheddar vieilli râpé

1 tasse de crème sure

1/4 tasse de vinaigrette Ranch classique RENÉE'S

1 oignon vert, haché finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Réserver 1 c. à soupe des miettes de bacon. Mélanger le reste des miettes de bacon avec le reste des ingrédients.

Étape 2

Mettre dans un bol de service.

Étape 3

Réfrigérer 1 h.

Étape 4

Garnir des miettes de bacon réservées avant de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Une touche d'éclat

Garnissez la trempette de fines lanières d'oignon vert avant de la servir.

Présentation suggérée

Accompagnez cette trempette de crudités, de croustilles cuites au four et de craquelins.