



5 15

## Trempepette chaude au maïs, bacon et jalapeño

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**20 minutes**

Le p'tit goût piquant de cette trempepette au fromage, maïs et bacon ne vous laissera pas indifférent!

### Ingrédients

- 8 tranches de bacon
- 1 paquet de fromage à la crème de 250 g, ramolli
- 500 ml (2 tasses) de maïs en grains
- 1 jalapeño épépiné et haché
- 250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée
- 125 ml (1/2 tasse) de monterey Jack râpé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- poivre du moulin au goût
- 1 oignon vert émincé
- 60 ml (1/4 de tasse) de basilic émincé
- 1 sac de croustilles de maïs de 300 g

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans une poêle, cuire les tranches de bacon de 4 à 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Éponger à l'aide de papier absorbant. Couper les tranches en morceaux.
- 3 Dans un bol, fouetter le fromage à la crème. Incorporer 375 ml (1 1/2 tasse) de maïs en grains, le jalapeño, les fromages râpés, la moitié du bacon et la poudre d'ail. Poivrer. Transvider la préparation dans un plat allant au four.
- 4 Cuire au four 15 minutes.
- 5 Garnir du reste du bacon et du maïs ainsi que de l'oignon vert. Poursuivre la cuisson au four 5 minutes.
- 6 Au moment de servir, parsemer de basilic. Servir avec les croustilles de maïs.