



Trempepette ranch aux tomates et bacon

PORTIONS

6

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 343; protéines 5 g; M.G. 33 g; glucides 5 g; fibres 1 g; fer 0 mg; calcium 81 mg; sodium 454 mg

Cette [trempepette](#) ranch aux tomates et bacon est LA recette parfaite pour un [pique-nique](#) au parc ou un apéro sur la terrasse. Que vous la serviez avec des croustilles, du pain ou des crudités, elle sera chaque fois 100% approuvée!

Ingrédients

- 2 petites tomates italiennes épépinées et coupées en dés
- 10 tranches de bacon cuites coupées en dés
- 1 petit oignon rouge haché
- 250 ml (1 tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 de tasse) de yogourt grec nature 0%
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat frais haché
- 1 sachet de mélange pour salades et trempepettes ranch de 28 g
- 2 oignons verts émincés

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans un bol, mélanger les tomates avec le bacon et l'oignon rouge.
- 2 Dans un autre bol, mélanger la mayonnaise avec le yogourt, le persil, le mélange pour salades et trempepettes ranch ainsi que la moitié de la préparation aux tomates.
- 3 Transvider la trempepette dans un bol de service. Garnir du reste de la préparation aux tomates et d'oignons verts.