

# metro



## Amuse-gueules au cheddar et au bacon

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 9 Votes

24 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

90 g (3 oz) Tranches de bacon

500 ml (2 tasses) Fromage cheddar râpé

125 ml (1/2 tasse) Mayonnaise

45 ml (3 c. à soupe) Oignon vert, haché

45 ml (3 c. à soupe) Poivron rouge, en petits cubes

Au goût, poivre du moulin

12 Pommes de terre bouillies et tranchées en deux

### Préparation

Dans un poêlon, faire cuire les tranches de bacon. Couper en petits morceaux.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, y compris le bacon.

Étendre le mélange sur les moitiés de pomme de terre.

Cuire au micro-ondes à intensité moyenne environ 30 secondes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

## Accords bières et mets



### **Corsée et savoureuse**

Appréciée pour sa texture. Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---