



5 15

Boule de fromage à l'ail grillé

PORTIONS

6

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

RÉFRIGÉRATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

35 minutes

Ingrédients

- 2 têtes d'ail (bulbes entiers)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 paquet de fromage à la crème de 250 g
- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature
- 310 ml (1 1/4 tasse) de fromage Jarlsberg râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) de tomates séchées hachées
- 60 ml (1/4 de tasse) de basilic émincé
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes rôties hachées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Couper le quart supérieur des têtes d'ail, puis les arroser d'huile d'olive. Envelopper les têtes d'ail dans du papier d'aluminium. Déposer sur une plaque de cuisson. Cuire au four de 35 à 45 minutes. Retirer du four et laisser tiédir.
- 3 Presser les têtes d'ail pour en retirer les gousses, puis déposer dans un bol. Ajouter le fromage à la crème, le yogourt, le fromage râpé, les tomates séchées et 30 ml (2 c. à soupe) de basilic. Fouetter à l'aide du batteur électrique.
- 4 Former une boule avec la préparation au fromage. Envelopper la boule dans une pellicule plastique. Réfrigérer 30 minutes.
- 5 Dans une assiette creuse, mélanger le reste du basilic avec les pacanes. Rouler la boule au fromage dans la préparation aux pacanes. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.