

Trempette de cheeseburger et bacon

- La trempette de cheeseburger et bacon pour les chips et les nachos!



Ingrédients :

- 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon jaune haché
- 1/2 lb de bœuf haché
- 7 tranches de bacon
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Monterrey Jack râpé
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage cheddar râpé
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût
- **Cornichons** coupés en dés, pour la garniture
- Persil haché

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Bien graisser une casserole en fonte ou un plat allant au four.
2. Dans une grande casserole, ajouter le bacon et faire cuire. Retirer et égoutter avec des papiers essuie-tout.
3. Ajouter les oignons et faire revenir dans le gras de bacon pendant 4 à 5 minutes. Ajouter le bœuf haché et faire cuire.
4. Égoutter et transférer un plat.
5. Émietter le bacon.

6. Ajouter le bacon, la viande hachée, les oignons, le fromage à la crème, 1/2 tasse de fromage Monterey, 1/2 tasse de fromage cheddar, la sauce Worcestershire, la poudre d'ail, le sel et le poivre dans un grand bol.
7. Mélanger.
8. Transférer dans un plat allant au four. Ajouter le restant du fromage par dessus.
9. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes.
10. Garnir de cornichons et persil frais.
11. Servir avec des chips, des nachos ou des crudités!

“

À votre party, tout le monde va vous demander la recette de cette délicieuse trempette de cheeseburger et bacon! Et c'est super facile à faire...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)