

metro



Trempepette au bacon fumé et au tomates séchées

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4-6 | 0:15 | 0:00 | 0:15
ENTRÉES | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml (1/2 cup) Irresistibles yogourt au style Balkan

125 ml (1/2 tasse) Crème sure Sélection à 14% au poivre noir fraîchement moulu

125 ml (1/2 tasse) Mayonnaise à saveur de bacon fumé Irresistibles

15 ml (1 c. à soupe) Tomates séchées au soleil dans l'huile, coupées en petits dés

15 ml (1 c. à soupe) Persil italien haché

Préparation

Faites la trempepette rapidement pendant que les hors-d'œuvre de pâte feuilletée cuisent au four.

Mélangez le yogourt et la crème sure dans un bol moyen et assaisonnez de poivre noir.

Ajoutez la mayonnaise à saveur de bacon fumé avec la tomate séchée au soleil finement coupée en dés et le persil haché. Mélangez.

Transférez la trempepette dans un petit plat et servez avec les hors-d'œuvre de pâte feuilletée chauds.

Servez avec les burgers au fromage et les pizzas au pepperoni.

Source : Metro

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.