

metro



Trempepette au fromage, à la bière et au bacon

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

1 PORTION | 0:15 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 g Fromage à la crème

315 ml (1 1/4 tasse) Fromage râpé

100 ml (1/2 bouteille) Bière artisanale canadienne

5 ml (1 c. à thé) Poudre d'ail

5 ml (1 c. à thé) Assaisonnement à bifteck de Montréal

125 ml (1/2 tasse) Bacon cuit et émietté

Croustilles Kettle sel et poivre noir moulu

Préparation

Préchauffer le four à 165°C (325°F).

Dans une petite casserole, combiner le fromage à la crème, 1 tasse de cheddar, la bière, la poudre d'ail et l'assaisonnement à bifteck.

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Transférer dans un petit bol et garnir de la 1/4 tasse de fromage restante et du bacon.

Cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonne.

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.

