Trempette de pommes de terre au four garnies

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME
40 min

PORTIONS
12



Cette trempette idéale pour des réunions festives met en vedette la soupe Signature Potage parmentier et bacon et est enrichie de fromage à la crème, de fromage cheddar et de crème sure. Des oignons verts frais ajoutent une petite touche finale. Sa texture onctueuse et ses saveurs généreuses en font un hors-d'œuvre idéal.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's SOUPES SIGNATURE **Signature Potage Parmentier et bacon**
CODE DE CAS 08166

Ingredients

18 tranches	Bacon, cuit et émietté
150 g	Oignon vert, émincé (12 tiges)
600 g	Fromage cheddar, râpé
½ bac (905 g)	Signature Potage Parmentier et bacon
	Fromage à la crème, ramolli
	Crème sure

Directions

1. Préchauffer le four à 204 °C (400 °F). Pendant que le four chauffe, réserver 2 cuillères à soupe de bacon et d'oignons et ½ tasse de cheddar.
2. Mélanger la soupe, le fromage à la crème et la crème sure dans un grand bol. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le reste du cheddar, le bacon et les oignons verts. Remuer pour bien mélanger.
3. Répartir dans des cassolettes.
4. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Parsemer du cheddar restant et cuire au four 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
5. Garnir avec le bacon et les oignons réservés.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.