



Temps Total
30 MIN.

Portion
PORTIONS (8 PLATS)

Difficulté
ELEVE

Rendements
32

Cette trempette gourmet riche en saveurs délicieuses se prépare rapidement et facilement pour un apéro convivial à partager.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
fromage à la crème nature (8 oz/250 g chacun)	8 paquets	8 paquets
soupe Campbell's Verve bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
ail haché	1/4 tasse	60 mL
fromage parmesan râpé	4 tasses	1 L
fromage de chèvre finement émietté	4 tasses	1 L
noix hachées finement	1 tasse	250 mL
pains plats (45 oz/1260 g chacune)	16	16
huile d'olive	1/2	125 mL
persil frais finement haché	1/2	125 mL



Tip

- On peut aussi servir avec des pains pita, des croûtons ou des craquelins artisanaux.
- Saupoudrer la trempette d'une pincée de paprika doux ou fumé avant de servir.

Conseils :

INSTRUCTIONS

1. À l'aide d'un grand batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter la soupe et l'ail et battre jusqu'à homogénéité. Incorporer le parmesan. Donne 16 tasses (4 L).
 2. Diviser la trempette dans huit plats de cuisson de 2 tasses (500 ml) ou dans des ramequins. Saupoudrer de 1/2 tasse (125 ml) de fromage de chèvre et de 2 c. à soupe (30 ml) de noix. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
 3. Badigeonner chaque pain plat avec 1 1/2 c. à thé (8 ml) d'huile d'olive.
- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F) et préchauffer le gril à feu moyen vif. Faire cuire la trempette au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant. Garnir de 1 c. à thé (5 ml) de persil.
- Pendant ce temps, griller le pain plat pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien marqué. Couper en lanières de 2,5 cm (1 po). Servir chaque trempette avec 2 pains plats.