

TREMPETTE AUX HARICOTS FRITS ET AU FROMAGE

Ingédients :

- La moitié d'un paquet (114 g) de fromage à la crème, tempéré
- 1 1/3 tasse (113 g) de fromage cheddar fort râpé et légèrement tassé
- 1 tasse (260 g) de haricots frits en conserve
- 3 gousses d'ail hachées finement
- ½ tasse (70 g) de tomates cerises hachées
- 2 oignons verts, hachés
- 2 c. à soupe (30 ml) de poivron vert haché en brunoise
- Poivre du moulin au goût
- Croustilles de maïs (scoop ou autre)

Préparation :

1. Chauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Mélanger le fromage à la crème, le cheddar râpé, les haricots frits et l'ail jusqu'à homogénéité.
3. Mettre le mélange dans une casserole de 1 litre vaporisée d'un enduit à cuisson (j'ai utilisé une assiette à tarte en pyrex).
4. Cuire de 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.
5. Garnir des tomates, du poivron et des oignons verts.
6. Servir avec des croustilles de maïs.

Source : déclinaison d'une recette Kraft

http://www.kraftcanada.com/recettes/trempette-aux-haricots-frits-et-au-fromage-187173?sc_lang=fr-CA&cm_mmc=eml--wcrfr--20160630--3031&cm_lm=A7CA187D45F75DD5EB98C3FDEA01DB56&utm_source=PBE&utm_medium=Email&utm_content=20160630_FR_GEN&utm_campaign=Promotion

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le lundi 8 août 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/08/trempette-aux-haricots-frits-et-au.html>