



Tremlette au fromage pimento avec bacon et jalapenos

avec crostinis

Fêtes

20 minutes



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Fromage à la
crème
1 | 2



Jalapeno
1 | 1



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Demi-baguette
1 | 2



Pesto de piments
rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Ciboulette
7 g | 14 g



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir le fromage à la crème du frigo et le laisser ramollir à température ambiante.

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.

2



Préparer

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Couper la **baguette** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Éviter le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

3



Cuire les jalapenos

- Chauffer une petite poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **jalapenos**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

4



Mélanger le fromage pimento

- Sécher le **bacon** avec un essuie-tout, puis l'émietter en bouchées.
- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème ramolli**, le **pesto de poivrons rôtis** et la **mayonnaise**. **Salier** et **poivrer**, puis fouetter pendant 1 min à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et légèrement mousseux. Ajouter les **jalapenos**, le **cheddar**, la **moitié** de la **ciboulette** et la **moitié** du **bacon**. Bien mélanger.
- Laisser refroidir au frigo pendant 10 min.

5



Rôtir les crostinis

- Entre-temps, sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **tranches de baguette** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **crostinis** soient dorés et croustillants. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Lorsque les **crostinis** seront cuits, les retirer du four et les laisser refroidir pendant 5 min dans un plat de service ou une grande assiette.
- Transférer le **mélange fromage pimento et bacon-jalapenos** dans un bol de service. Parsemer du **reste** de la **ciboulette** et du **reste** du **bacon**.
- Servir les **crostinis** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.