

Creamy Boursin Dip

with Spicy Candied Walnuts and Crispy Crostini

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce.

Heat Guide for Step 1:

- Mild: ¼ tsp (½ tsp)
- Medium: ½ tsp (1 tsp)
- Spicy: 1 tsp (2 tsp)

Bust out

Baking sheet, large non-stick pan, measuring spoons, medium bowl, zester

Ingredients

| | 4 Person |
|--------------------------------------|----------|
| Boursin Garlic and Fine Herbs Cheese | 150 g |
| Demi Baguette | 1 |
| Lemon | 1 |
| Walnuts, chopped | 28 g |
| Chili Flakes 🌶️ | 1 tsp |
| Sour Cream | 2 |
| Brown Sugar | 1 tbsp |
| Chives | 7 g |
| Oil* | |
| Salt and pepper* | |

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate. Measure **1 tbsp water** into a small bowl. Set aside.
- When the pan is hot, add **walnuts**. Toast, stirring often, until light golden, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on walnuts so they don't burn!)
- Add **brown sugar** and **measured water**. Season with **salt** and **½ tsp chili flakes** (**NOTE:** Reference heat guide.) Cook, stirring often, until **sugar** melts and a caramel-like glaze coats **walnuts**, 30 sec-1 min. Transfer **candied walnuts** to the prepared plate.



3 Make Boursin dip

- Add **Boursin**, **sour cream**, **lemon zest**, **1 tsp lemon juice** and **half the chives** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



2 Make crostini

- Slice **baguette** crosswise into ¼-inch slices.
- Arrange **baguette slices** on an unlined baking sheet. Drizzle **2 tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Broil **baguette slices** in the **middle** of the oven until golden and crisp, 2-4 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)
- Meanwhile, zest, then juice **half the lemon**.
- Thinly slice **chives**.



4 Finish and serve

- Transfer **Boursin mixture** to a serving bowl.
- Place bowl of **dip** in the middle of a large platter or board. Sprinkle **candied walnuts** and **remaining chives** over top. Sprinkle extra **chili flakes** over top if desired.
- Arrange **crostini** around the outside of the bowl for dipping.

Tremlette crémeuse au Boursin

avec noix de Grenoble confites épicées et crostinis

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé) • Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, bol moyen, zesteur

Ingrédients

| | 4 personnes |
|-------------------------------------|--------------|
| Boursin à l'ail et aux fines herbes | 150 g |
| Demi-baguette | 1 |
| Citron | 1 |
| Noix de Grenoble, hachées | 28 g |
| Flocons de piment 🌶️ | 1 c. à thé |
| Crème sure | 2 |
| Cassonade | 1 c. à soupe |
| Ciboulette | 7 g |
| Huile* | |
| Sel et poivre* | |

* Essentiels à avoir à la maison

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 Préparer

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, disposer un morceau de papier parchemin sur une assiette. Dans un petit bol, réserver **1 c. à soupe d'eau**.
- Ajouter les **noix de Grenobles** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les noix soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **cassonade** et l'**eau réservée**. **Saler** et assaisonner de **½ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre fonde** et que le **mélange** caramélise les **noix de Grenoble**. Transférer les **noix de Grenoble confites** dans l'assiette préparé.



3 Préparer la tremlette au Boursin

- À un bol moyen, ajouter le **Boursin**, la **crème sure**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé de jus de citron** et la **moitié de la ciboulette**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



2 Préparer les crostinis

- Couper la **baguette** sur la largeur en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Disposer les **tranches de baguette** sur une plaque à cuisson non recouverte. Arroser de **2 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de baguette** au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié du citron**.
- Émincer la **ciboulette**.



Terminer et servir

- Transférer le **mélange de Boursin** dans un bol de service.
- Disposer le bol contenant la **tremlette** au centre d'un plateau ou d'une planche. Parsemer des **noix de Grenoble** et du **reste de la ciboulette**. Saupoudrer du **reste des flocons de piment**, si désiré.
- Disposer les **crostinis** autour de la **tremlette**.