

Warm Goat Cheese Crostini

with DIY Pepper Jelly

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

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

Ingredients

	2 Person
Goat Cheese	56 g
Demi Baguette	1
Cream Cheese	86 g
Red Bell Pepper	160 g
Sweet Chili Sauce 🌶️	2 tbsp
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 and bake crostini

- Core, then cut **pepper** into ¼-inch pieces.
- Cut **baguette** into ½-inch slices.
- Add **baguette slices** to an unlined baking sheet. Drizzle **1 ½ tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Bake in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 5-6 min.



3 Make goat cheese mixture

- Meanwhile, combine **goat cheese**, **cream cheese**, **½ tsp salt** and **½ tsp pepper** in a medium bowl.
- Evenly divide **goat cheese mixture** between **toasted crostini**. (**NOTE:** Be careful; the crostini will be hot).
- Return **crostini** to the **middle** of the oven and bake until **goat cheese mixture** is warmed through, 2-3 min.



2 Cook peppers

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **peppers**. Season with **salt** and **pepper**. Cook, stirring often, until tender-crisp, 3-4 min.
- Transfer **peppers** to a small bowl to cool.



4 Finish and serve

- Add **sweet chili sauce** to the bowl with **peppers**. Stir to combine.
- Dollop **pepper jelly mixture** over **crostini**.
- Arrange **crostini** on a serving platter.

Crostinis chauds au fromage de chèvre avec gelée de poivrons maison

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes
Fromage de chèvre	56 g
Demi-baguette	1
Fromage à la crème	86 g
Poivron rouge	160 g
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et cuire les crostinis

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **baguette** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **tranches de baguette** sur une plaque à cuisson. Arroser de **1 ½ c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **tranches** soient légèrement dorées.



3 Faire le mélange de fromages

- Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger le **fromage de chèvre**, le **fromage à la crème**, **½ c. à thé de sel** et **½ c. à thé de poivre**.
- Étendre uniformément le **mélange de fromages** sur les **crostinis**. (**REMARQUE** : Attention! Les crostinis seront chauds!)
- Remettre au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **mélange de fromages** soit bien chaud.



2 Cuire les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **poivrons**. **Saler et poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Réserver les **poivrons** dans un petit bol.



4 Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **poivrons**, ajouter la **sauce au chili doux**. Mélanger.
- Garnir les **crostinis** d'une **cuillerée de gelée de poivrons**.
- Disposer les **crostinis** sur un plat de service.