

Trempelette aux poivrons rouges rôtis, aux noix et au fromage de chèvre

TOTAL TIME
30 min

PORTIONS
32



Une trempelette riche et savoureuse composée de la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis *Verve*^{MD}, de gouda crémeux, d'ail, de parmesan, de fromage de chèvre émietté et de noix de Grenoble grillées. Cette entrée délicieusement gourmande à partager peut être servie avec des pains plats croustillants.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda
CODE DE CAS 23323

Ingredients

8 paquets (250 g)	Fromage à la crème nature
1 sac (1.81 kg)	<i>Verve</i> ^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda
48 g	Ail haché
400 g	Fromage parmesan râpé
926 g	Fromage de chèvre finement émietté
130 g	Noix hachées finement
16	Pains plats (45 oz/1260 g chacune)
125 mL	Huile d'olive
60 g	Persil frais finement haché

Directions

- 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 4 L (16 tasses).
- 2 Diviser la trempelette dans huit plats de cuisson de 500 ml (2 tasses) ou dans des ramequins. Saupoudrer de 125 ml (1/2 tasse) de fromage de chèvre et de 30 ml (2 c. à soupe) de noix. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
- 3 Badigeonner chaque pain plat avec 8 ml (1 1/2 c. à thé) d'huile d'olive.