



BOULE DE FROMAGE RANCH AU BACON

TAZZA CAFFE | SHIPPAGAN

INGRÉDIENTS

- + 8 tranches de bacon (*vous pouvez utiliser celui à l'érable pour un goût plus sucré*)
- + 1 contenant de fromage à la crème de 250g, ramolli
- + 1 sachet de mélange pour vinaigrette et trempette Ranch (de type Club House) de 28 g
- + $\pm$ 4 oignons verts, hachés (selon la taille)
- + 60 ml (1/4 de tasse) de crème sûre 14%
- + Poivre, au goût
- + 250 ml (1 1/4 tasse) de fromage cheddar fort, râpé
- + 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble, hachées

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, cuire les tranches de bacon jusqu'à ce que ce soit bien doré et croustillant.
2. Retirer le bacon du poêlon et égoutter sur du papier absorbant. Laissez le bacon refroidir. Couper en petits morceaux. Réserver pour l'instant.
3. Hacher les oignons verts et réserver une portion pour l'extérieur de la boule.
4. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème, le mélange pour vinaigrette et trempette Ranch, la crème sûre et le poivre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
5. Ajouter au mélange de fromage à la crème une partie des oignons verts (au goût), quelques morceaux de bacon émiettés (au goût) et la moitié du fromage cheddar fort râpé.
6. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
7. Placer le mélange de fromage à la crème sur une pellicule de plastique (Saran Wrap).
8. Former une boule avec la préparation au fromage. Bien envelopper la boule et réfrigérer de 1 à 2 heures.
9. Dans un bol, mélanger le reste des oignons verts, le bacon émietté avec le cheddar et les noix de Grenoble.
10. Rouler la boule de fromage dans la préparation au bacon en pressant légèrement afin que la préparation adhère bien. Réserver au frais pendant 1 heure.



recette gracieusement fournie par le Tazza Caffè de Shippagan