



[Recipes](#) > [Appetizer/Starters](#)

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

Une trempette 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.

Total Time

30 min

Made with

Campbell's®

VERVE[®] SOUPS

Soupes, bouillons et bases [Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda](#)



32

○ Imperial ○ Metric

- 8 paquets (8 oz) 8 paquets (250 g) Fromage à la crème nature
- 1 sac (4 lb) 1 sac (1.81 kg) [Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda](#)
- ¼ tasse 48 g Ail haché
- 4 tasses 400 g Fromage parmesan râpé
- 4 tasses 926 g Fromage de chèvre finement émietté
- 1 tasse 130 g Noix hachées finement
- 16 16 Pains plats (45 oz/1260 g chacune)
- ½ tasse 125 mL Huile d'olive
- ½ cup 60 g Persil frais finement haché

Directions

Nutrition Facts

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 trempette 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.

Tips

- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F) et préchauffer le gril à feu moyen vif. Faire cuire

la trempette au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant. Garnir de 5 ml (1 c. à thé) de persil.

- Pendant ce temps, griller le pain plat pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien marqué. Couper en lanières de 2,5 cm (1 po). Servir chaque trempette avec 2 pains plats.

Nutrition Facts

Per

Calories

Total Fat

Saturated Fat

+ Trans Fat

Cholesterol

Sodium

Total Carbohydrate

Sugars

Dietary Fibre

Protein

Potassium

Calcium

Iron