



Bol de trempette au fromage des Fêtes

Ingrédients

2 conserves de Lait évaporé Dairy Isle
1 sachet de Double Cheddar râpé Dairy Isle
1 sachet de Mozzarella râpée Dairy Isle
2 gousses d'ail hachées
1 poivron rouge coupé en petits dés
1 poivron vert coupé en petits dés
2 cuillères à table de persil haché
2 cuillères à table d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
1 gros pain de seigle rond

Préparation

- Préchauffez une grande casserole et versez l'huile d'olive
- Ajoutez l'ail et les poivrons et faire sauter le tout
- Versez les 2 conserves de Lait évaporé Dairy Isle et portez à ébullition
- Ajoutez le Double Cheddar râpé Dairy Isle et la Mozzarella râpée Dairy Isle – éteignez le brûleur et laissez fondre dans le liquide
- Laissez le fromage fondre et versez le persil et assaisonnez de sel et de poivre
- Faites un trou dans le pain de seigle – mettez de côté l'intérieur du pain et découpez-le en cubes de 0,5 po, puis faites-les cuire au four à 300 °F pendant 10 minutes
- Versez le mélange dans le pain et servez avec les petits croustillons de pain bien croustillants