



## **Trempelette *BLT* super facile à faire !**

[30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

5 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 250 grammes de fromage à la crème
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse de crème sûre
- 2 c. table de mélange d'épices ranch \*
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- Sel et poivre au goût

Garniture :

- 8 tranches de bacon de poulet
- 10 tomates cerises, coupées en petits cubes
- 1 tasse de fromage cheddar orange, râpé
- Un peu de laitue iceberg, tranchée finement

Autres : croûtons de pain ou pita grillé

\*j'utilise celles de [Spice Affair](#) . Vous pouvez aussi faire votre propre mélange en reprenant les épices

de ma sauce à salade Ranch juste ici :

<https://devcinqf2.alex-wp.com/6-sauces-et-vinaigrettes-a-salade-maison/>. Ajustez les quantités d'épices, y compris la poudre d'ail, selon la marque choisie.

## Préparation

---

1. Mélanger le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise et les épices dans un bol. Vous pouvez le fouetter au besoin pour plus d'onctuosité.
2. Ajuster au besoin en salant et poivrant.
3. Déposer le mélange dans un bol de service peu profond.
4. Faire cuire le bacon environ 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Couper le bacon en petits morceaux.
5. Déposer les garnitures sur le dessus. Poivrer légèrement.
6. Servir sur des croûtons de pain ou des pitas grillés.