

TREMPETTE
CÔNE DE PIN DU CŒUR D'ÉCUREUIL

1 paquet 250 g fromage Philadelphia léger ou régulier
¼ tasse mayonnaise Miracle Whip Dressing
4 tranches de bacon cuit émiettées
3 cornichons finement hachés
1/8 c. à thé de poivre noir
1/8 c. à thé de poudre d'aïl (peu être remplacé par une gousse d'aïl)
½ tasse d'amandes tranchées

Mélanger le fromage et la mayonnaise
Ajouter le bacon, cornichons, poivre et poudre d'aïl.
Donner une forme de cône (aspic) et décorée avec des amandes.
Servir avec des craquelins aux légumes.

Temps de la préparation : 30 minutes
Quantité : 16 personnes

Claircy