Citrouille de fromage

8 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 2 fromages à la crème
- 1 queue de poivron
- 1 tasse de cheddar râpé
- 1/4 de tasse de bacon
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de piment rouge
- 1/2 cuillère à café de paprika

La **recette**

Etape 1

Dans un bol, mélangez ensemble les 2 fromages à la crème, 1 tasse de cheddar râpé, 1/4 de tasse de bacon coupé en morceaux, 1 cuillère à café d'ail en poudre, 1 cuillère à café de poudre d'oignon, 1/2 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à café de piment rouge.

Etape 2

Formez une boule avec votre mélange, enveloppez-la dans du film étirable et entourez-la de ficelle pour créer la forme de citrouille.

Etape 3

Réfrigérez pendant au moins une heure.

Etape 4

Déballez et placez une queue de poivron sur le dessus.