

Savoury Nut and Herb-Crusted Cheese Ball with Garlic Flatbread Wedges

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, plastic wrap, shallow dish, silicone brush, aluminum foil, spatula, parchment paper, small bowl, large non-stick pan, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Flatbread	2
Cream Cheese	129 g
Goat Cheese	28 g
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Garlic, cloves	1
Almonds, sliced	28 g
Italian Seasoning	1 tbsp
Oil*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Toast almonds

Roughly chop **almonds**. Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **almonds** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a shallow dish.



2 Mix cheese

Combine **cream cheese, goat cheese, cheddar** and **Italian seasoning** in a medium bowl. Using a rubber spatula, scrape **cheese mixture** onto a piece of parchment paper. Using your hands, form mixture into a smooth ball. Cover with plastic wrap. Transfer to the fridge and chill until firm, 5-10 min.



3 Toast garlic wedges

Peel, then mince **garlic**. Cut **each flatbread** into 6 wedges (12 wedges total). Stir together **garlic** and **1 tbsp oil** in a small bowl. Arrange **flatbread wedges** on a foil-lined baking sheet. Brush tops with **garlic oil**. Broil in the **middle** of the oven until **flatbread wedges** are golden-brown, 2-3 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)



4 Finish and serve

Once chilled, remove plastic wrap from **cheese ball**. Roll **cheese ball** in **chopped almonds**, turning to coat all sides. Transfer **cheese ball** to a serving plate. Serve **garlic flatbread wedges** alongside.

Boule de fromage en croûte de noix et d'herbes savoureuses

avec quartiers de pain plat à l'ail

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, pellicule plastique, assiette creuse, pinceau à pâtisser en silicone, papier d'aluminium, spatule, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Pain plat	2
Fromage à la crème	129 g
Fromage de chèvre	28 g
Cheddar, râpé	¼ tasse
Gousses d'ail	1
Amandes, tranchées	28 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire griller les amandes

Hacher grossièrement les **amandes**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les amandes pour ne pas les brûler!)



Faire griller le pain à l'ail

Peler, puis émincer l'**ail**. Couper **chaque pain plat** en 6 quartiers (12 quartiers au total). Dans un petit bol, mélanger l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile**. Disposer les **quartiers de pain plat** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. Badigeonner le dessus des **pains d'huile à l'ail**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Mélanger les fromages

Dans un bol moyen, mélanger le **fromage à la crème**, le **fromage de chèvre**, le **cheddar** et l'**assaisonnement italien**. À l'aide d'une spatule en silicone, répartir le **mélange de fromage** sur un morceau de papier parchemin. Former une boule lisse avec les mains. Couvrir de pellicule plastique. Réfrigérer de 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.



Terminer et servir

Retirer la pellicule recouvrant la **boule de fromage** refroidie. Rouler la **boule** dans les **amandes hachées** en recouvrant tous les côtés. Transférer la **boule de fromage** dans une assiette de service. Servir les **quartiers de pain plat à l'ail** en accompagnement.