

# MINI Batch cooking

## *Marche à suivre*

1. Tempérer 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de beurre et 250 ml (1 tasse) de fromage à la crème.
2. Préchauffer le four à 375 degrés F.
3. Râper 250 ml (1 tasse) de carottes râpées.
4. Hacher 1 oignon jaune, 2 gousses d'ail et 2 oignons verts. Réserver.
5. Dans un grand poêlon, à feu moyen-vif, chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive et cuire 450g (1 lb) de porc haché et 1 oignon jaune haché pendant 5 minutes. Saler et poivrer au goût.
6. Incorporer 2 gousses d'ail hachées et 500 ml (2 tasses) de salsa et laisser mijoter 15 minutes.
7. Dans un grand bol, mélanger 500 ml (2 tasses) de farine, 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte.
8. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémer 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de beurre tempéré et 250 ml (1 tasse) de cassonade bien tassée pendant 1 minute. Ajouter 2 œufs et 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille et mélanger à nouveau.
9. Incorporer le mélange de farine au mélange d'œufs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.
10. Ajouter 5 biscuits graham grossièrement émiettés, 250 ml (1 tasse) de pépites de chocolat et 250 ml (1 tasse) de mini-guimauves. Mélanger à nouveau.
11. Sur deux plaques de cuisson antiadhésives ou recouvertes de papier parchemin, déposer le mélange à biscuits à la cuillère. Former des boules d'une grosseur d'environ 2 c. à soupe.
12. Écraser légèrement à la fourchette et cuire au four 8 minutes.
13. Dans un bol, mélanger 250 ml (1 tasse) de fromage à la crème tempéré et 500 ml (2 tasses) de fromage râpé.
14. Placer 8 gaufres sur le plan de travail.
15. Partager le mélange de fromages sur les 8 gaufres et bien étaler.
16. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de bacon cuit émietté et  $\frac{1}{4}$  d'oignons verts hachés sur chaque gaufre.
17. Refermer avec les 8 gaufres restantes. Déposer dans un grand contenant hermétique en superposant avec du papier parchemin. Déposer au frigo ou au congélateur.