

Trempelette aux échalotes, herbes et fromage à la crème

- Cette trempelette aux échalotes, herbes et fromage à la crème est super facile à faire et très FRAÎCHE!



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à température de la pièce
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 échalote française ou échalote de St-Anne ou oignons verts, hachés finement
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol et écraser avec une fourchette. Bien mélanger.
2. Servir.
3. Se conserve pendant 5 à 7 jours au réfrigérateur.

“ Voici une trempelette de saison super rafraichissante et très facile à faire... Parfait pour servir avec des bons légumes frais et des grillades!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

