

Trempe à l'ail et fromage

- Une délicieuse trempe à l'ail et au fromage (Très facile!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé, divisé en tasse séparée
- 1 tasse (250 ml) de fromage parmesan râpé
- 1 tasse (250 ml) de fromage Monterey Jack râpé
- 1 tasse (250 ml) de **crème sure**
- 3/4 de tasse (190 ml) de **mayonnaise**
- 1 cuillère à soupe et demie de poudre d'ail
- 3/4 de cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé de basilic séché
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- Sel et poivre (au goût)
- Persil frais
- Baguettes ou chips ou légumes

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Bien graisser un plat pyrex.
2. Dans un grand bol, ajouter une tasse de fromage cheddar, le parmesan, Monterey Jack, crème sure et mayonnaise. Bien mélanger.
3. Ajouter la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le basilic. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Bien mélanger.
4. Transférer dans le plat. Ajouter le restant du fromage.
5. Faire cuire pendant 30 minutes.
6. Retirer du four et garnir de persil.
7. Servir!

Aujourd'hui, je vous propose une trempette très gourmande aux multiples fromages et à l'ail! Parfait pour grignoter ;)

“

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