

# metro



## Tartinade aux deux fromages

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1 LITRE | 0:10 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 24:10 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 l Cheddar fort canadien, râpé  
(4 tasses)

85 g Fromage à la crème canadien, ramolli

15 à 30 ml Huile d'olive  
(1 à 2 c. à soupe)

5 ml Moutarde sèche  
(1 c. à thé)

5 ml Sel d'ail  
(1 c. à thé)

30 ml Brandy  
(2 c. à

### Préparation

Au malaxeur ou au robot culinaire, mélanger, les fromages, l'huile d'olive, la moutarde, le sel d'ail et le brandy.

Mettre dans un contenant hermétique et réfrigérer pendant 1 semaine.

Laisser à la température ambiante pendant 1 heure avant de servir sur des craquelins.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

soupe)

---

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

Quantité suffisante, craquelins

---

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---