

# metro



## Tartinade chaude au fromage suisse et aux amandes pour crudités

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

375 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 g Fromage à la crème PHILADELPHIA ramolli  
(1 pqt)

375 ml Fromage Suisse râpé  
(1 1/2 tasse)

80 ml Sauce à salade  
(1/3 tasse)

1 Oignon vert haché fin

80 ml Amandes tranchées grillées  
(1/3 tasse)

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.

Dans un plat de 500 ml (2 tasses) allant au four, déposer le mélange.

Faire cuire au four 15 minutes, en remuant après 8 minutes.

Servir chaud avec des crudités et des craquelins. Garnir, si désiré, d'amandes tranchées grillées.

Source : Kraft

### Accords vins et mets



#### Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une

agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc,  
champagne et mousseux, cidre.

© 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.

---