

metro



Trempe à l'ail rôti-César et zeste de citron

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4-6 | 0:15 | 0:00 | 0:15
ENTRÉES | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml De yogourt au style Balkan Irresistibles
(1/2 tasse)

125 ml De crème sure Sélection à 14% au poivre noir
(1/2 tasse) fraîchement moulu

125 ml D'aïoli à l'ail rôti-César Irresistibles
(1/2 tasse)

15 ml De ciboulette fraîche Irresistibles, hachée
(1 c. à soupe) finement

5 ml De zeste de citron
(1 c. à thé)

Préparation

Faites ces trempettes rapidement pendant que les hors-d'œuvre de pâte feuilletée cuisent au four.

Mélangez le yogourt et la crème sure dans un bol moyen et assaisonnez de poivre noir.

Ajoutez l'aïoli à l'ail rôti-César avec le zeste de citron et la ciboulette hachée et mélangez.

Transférez la trempette dans un petit plat et servez avec les hors-d'œuvre de pâte feuilletée chauds.

Servez la trempette avec les feuilletés de pâte phyllo canneberges et brie.

Source : Metro

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.