


metro



Trempepette chaude au fromage à la crème

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 g Fromage à la crème
(1 tasse)

170 ml Lait 2%
(2/3 tasse)

150 g Chair de crabe, égouttée
(5 oz)

5 ml Basilic séché
(1 c. à thé)

3 ml Origan séché
(1/2 c. à thé)

0.500 Gousse d'ail

Au goût, poivre

Préparation

Cuisson au micro-ondes

Mélanger au robot le fromage à la crème et le lait jusqu'à homogénéité.

Incorporer le reste des ingrédients.

Mettre dans un bol allant au four micro-ondes.

Faire cuire de 2 à 3 minutes à haute intensité ; remuer.

Servir avec des crudités ou des fruits coupés (melon, cantaloup, pomme verte).

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

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

Accords bières et mets



Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiés sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
