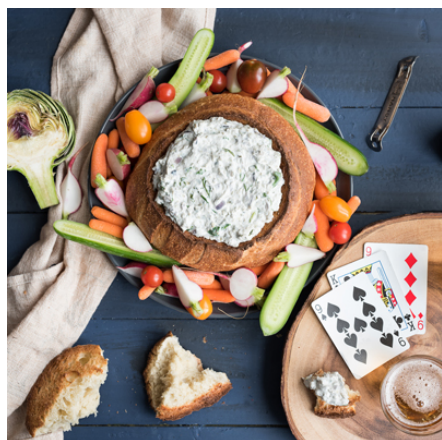


metro



Trempepette chaude en miche version camping

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Petite miche de pain ronde entière

250 ml Fromage à la crème
(1 tasse)

125 ml Crème sure
(1/2 tasse)

398 ml Coeurs d'artichauts, hachés finement

250 ml Épinards
(1 tasse)

125 ml Oignons rouges, hachés
(1/2 tasse)

Préparation

Couper le dessus de la miche et évider le centre du pain afin d'en faire un bol.

Placer le pain à l'envers au-dessus de la braise pour faire griller l'intérieur de la miche.

Dans une casserole, déposer le reste des ingrédients.

Cuire à feu doux en remuant.

Lorsque le mélange est liquide, le verser dans le bol en pain, puis servir.

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.