

metro



Tremlette express

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 2 Votes

8 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 2:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

475 g Fromage ricotta

1 Soupe déshydratée aux poireaux

125 ml Aneth frais, ciselé
(1/2 tasse)

30 ml Mayonnaise
(2 c. à soupe)

Lait

Accompagnements :

Crudités

Crevettes cuites, etc.

Préparation

Dans un bol, mélanger le fromage, le mélange de soupe déshydratée, la mayonnaise, puis incorporer l'aneth. Au besoin, détendre la préparation en ajoutant du lait.

Laisser la tremlette reposer au moins deux heures avant de la déguster.

Tous droits réservés © Saputo inc. 2010

Source : Saputo

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.