

# metro



## Trempepette sucrée à la moutarde

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 1 Vote



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

170 ml Mayonnaise  
(2/3 tasse)

15 ml Moutarde de Dijon  
(1 c. à soupe)

15 ml Miel  
(1 c. à soupe)

1 Sel et poivre du moulin

10 ml Ciboulette fraîche  
(2 c. à thé)

10 ml Persil frais  
(2 c. à thé)

### Préparation

Dans un bol, mélange la mayonnaise, la moutarde et le miel. Ajoute le sel et le poivre.

Dépose la ciboulette et le persil dans une tasse. À l'aide d'une paire de ciseaux non pointu, coupe les herbes en petits morceaux. Ajoute-les ensuite au mélange de mayonnaise.

Déguste la trempepette avec des morceaux de tortillas, des craquelins ou des crudités.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p $\grave{a}$ 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 $\grave{a}$ le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose 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.

---