

Trempette crémeuse aux concombres et à l'aneth

- La meilleure trempette facile et crémeuse au concombre et à l'aneth!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de yogourt grec
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) de concombre tranché finement
- 1/4 de cuillère à thé de **poudre d'oignons**
- 2 cuillère à thé d'aneth fraîche
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel et poivre au goût
- Un bel assortiment de légumes

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez le yogourt et le fromage à la crème.
2. Ajouter le restant des ingrédients.
3. Servir comme trempette.

“ *C'est une trempette qui est absolument parfaite pour vos collations! À servir avec un bel assortiment de légumes... Très crémeux :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)