

metro



Tartinade savoureuse au fromage

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

500 ML | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 g Fromage à la crème canadien, ramolli

125 ml Beurre, ramolli
(1/2 tasse)

45 ml Oignon vert, haché
(3 c. à soupe)

45 ml Persil frais, haché
(3 c. à soupe)

1 Gousse d'ail, émincée

5 ml Sel assaisonné
(1 c. à thé)

5 ml Sauce Worcestershire
(1 c. à thé)

1 ml Poivre
(1/4 c. à thé)

Préparation

Dans un grand bol, battre en crème le Fromage à la crème et le beurre. Incorporer l'oignon vert, le persil, l'ail, le sel assaisonné, la sauce Worcestershire et le poivre.

Couvrir et réfrigérer pendant 15 minutes avant de servir avec des craquelins, des biscottes et des bâtonnets.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

Accords vins et mets



Délicat et léger

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

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

AROMATISÉE ET
RAFRAÎCHISSANTE



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

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.
