

# metro



## Trempepette chaude au fromage à la crème

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 g Fromage à la crème  
(1 tasse)

170 ml Lait 2%  
(2/3 tasse)

150 g Chair de crabe, égouttée  
(5 oz)

5 ml Basilic séché  
(1 c. à thé)

3 ml Origan séché  
(1/2 c. à thé)

0.500 Gousse d'ail

Au goût, poivre

### Préparation

Cuisson au micro-ondes

Mélanger au robot le fromage à la crème et le lait jusqu'à homogénéité.

Incorporer le reste des ingrédients.

Mettre dans un bol allant au four micro-ondes.

Faire cuire de 2 à 3 minutes à haute intensité ; remuer.

Servir avec des crudités ou des fruits coupés (melon, cantaloup, pomme verte).

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

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

## Accords bières et mets



### **Aromatisée et rafraîchissante**

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

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

---

## Mentions légales

### **Recettes sans gluten**

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten 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.

---