

# metro



## Trempepette cheddar et brocoli

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:10 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 ml Bouquets de brocoli  
(1 tasse)

180 ml Crème sure Beatrice  
(3/4 de tasse)

180 ml Tartinade fromage Black Diamond original  
(3/4 de tasse)

10 ml Jus de citron  
(2 c. à thé)

30 ml Origan frais et haché  
(2 c. à soupe)

2.5 ml Sel  
(1/2 c. à thé)

1 1/4 ml Poivre  
(1/4 c. à thé)

### Préparation

Déposer les bouquets de brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée et faire bouillir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient plus ou moins tendres. Une fois la tendreté désirée obtenue, retirer le brocoli de l'eau chaude et transférer dans un bol d'eau glacé pour refroidir.

Égoutter le brocoli et le mettre dans un robot culinaire. Ajouter la crème sure, la tartinade au fromage Black Diamond Original, le jus de citron, l'origan et les assaisonnements. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Servir avec une variété de craquelins.

Source : Metro

### 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.