

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 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

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.
