

metro



Trempepette veloutée à l'ail

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

250

ML

0:10

PRÉPARATION

0:00

CUISSON

0:10

TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Purée de pommes de terre
(1 tasse)

60 ml Huile d'olive extra vierge
(1/4 tasse)

23 ml Jus de citron frais
(1 1/2 c. à soupe)

2 Gousses d'ail, hachées fin

Préparation

Au robot culinaire, mélanger la purée de pommes de terre, l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail et réduire en trempette veloutée.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

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.

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.
