

Trempette à l'ail et au Parmesan

- Une recette de trempette à l'ail et au Parmesan absolument délicieuse...



Ingrédients :

- 4 cuillères à thé d'ail émincées
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 cuillère à thé et demie de sucre
- 2 cuillères à soupe de Parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1/4 de cuillère à thé de basilic
- 1/4 de cuillère à thé de marjolaine
- 1/4 de cuillère à thé de thym
- 1/8 de cuillère à thé de poivre noir

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Si vous voulez utiliser en vinaigrette, ajouter un peu de lait pour liquéfier le mélange.

Si vous êtes tanné de toujours manger votre poulet avec la même sauce... en voici une nouvelle qui est vraiment facile à préparer :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)