

Courte description : Laissez-vous tenter par cette succulente trempette onctueuse, accompagne très bien les crudités, les tortillas et même les croustilles. Vous ne serez pas déçu !



Trempette à la Alain *Grignotine*



Temps de préparation : 10 minutes

Réfrigération : 2 heures avant de servir, ensuite garder réfrigérer.

Ingrédients: 125 ml fromage Philadelphia
125 ml crème sure
2 c. table Jalapenos marinés Jepily
4 c. à soupe d'huile à Jalapenos marinés Jepily
(Ou huile à l'ail & herbes Jepily)

Préparation : Mettre tous les ingrédients au mélangeur.
Et mélanger jusqu'à l'obtention d'une trempette lisse.

Recette offerte par : *Alain du "Docteur de la chaise".*

Solidification-rembourrage-réparation de
chaises, banquettes, tables et bases.
Estimation gratuite demander Alain
Tél : 450-966-0416
Cellulaire : 514-756-7944

Bon Appétit !