

La trempette du parfait bonheur

Par Stéphane Lapierre, préposé au ménage, SDI

C'est rapide et facile ! Lorsque vous sentez l'ennui ou la déprime venir, pensez à cette recette. L'essayer, c'est l'adopter et en plus, ça fait du bien.

Ingrédients

- 1 boîte d'artichauts dans l'eau, égouttés et coupés en petits morceaux
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé (j'en mets toujours un peu plus)
- 1 tasse de crème sûre
- 1 tasse de vraie mayonnaise
- 1 sachet de crème de poireaux (Knorr)
- ail (1 ou 2 gousses)
- Sel et poivre au goût

*Je rajoute parfois du persil et du basilic frais. Vous pouvez aussi alterner avec des bébés épinards.

Préparation

- Dans un bol allant au four (environ un pouce et demi), mélanger bien tous les ingrédients.
- Préchauffer le four à 350.
- Laisser cuire de 30 à 35 minutes.
- Servir avec une baguette de pain ou des baguettes croustillantes (Grissol).

Suggestion de vin pour accompagner ce cochon délice :

Georges Duboeuf Saint Véran

