

Trempepette mexicaine

Lucie Malette

SMFQ

6 ans

Ingredients / Ingrédients

- 1 tasse de crème sure
- 125g de fromage à la crème Philadelphia
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- 3 c. à table de mayonnaise
- environ ¼ de laitue Iceberg
- 1 échalotte
- environ 1 tasse de fromage râpé
- 1 sachet d'assaisonnement à Taco
- 1 sac de chips à nachos (Tortillas)

Instructions

- Couper les poivrons en petits morceaux fins ainsi que l'échalotte
- Mélanger ensuite dans un bol le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise et le sachet d'assaisonnement à Taco
- Ajouter à ce mélange les poivrons coupés fins ainsi que l'échalotte
- Couper en morceaux un peu de laitue Iceberg, suffisamment pour couvrir le fond d'un plat rond d'environ 9 pouces de diamètre
- Mettre la laitue Iceberg coupée en morceaux dans le fond d'un plat rond de 9 pouces, couvrir ensuite la laitue avec le mélange au fromage à la crème et parsemer le tout de fromage râpé de votre choix (cheddar ou mexicain). Déguster ensuite avec des chips à nachos.

My favourite food memory:

C'est toujours plaisant de voir mes neveux et nièces se ruer vers le plat et manger le tout de bon cœur.