

# Trempepette chaude à l'oignon

TOTAL TIME  
60 min

PORTIONS  
6



Une trempette décadente, chaude et crémeuse qui déborde de saveur! La soupe Signature Oignon à la française se mélange au riche fromage à la crème, à la crème sure et au gruyère, tandis qu'une touche de moutarde de Dijon et de parmesan vient parfaire le tout. Ce délice savoureux et bouillonnant est parfait pour impressionner vos invités.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Oignon à la Française**

CODE DE CAS 08171

## Ingredients

½ bac (905 g)	<b>Signature Oignon à la Française</b>
3 paquets (250 g chacun)	Fromage à la crème nature
375 g	Crème sure
172 g	Mayonnaise
120 g	Moutarde de Dijon
4.6 g	Poivre
70 g	Fromage parmesan râpé
30 g	Ciboulette hachée finement
330 g	Fromage Gruyère râpé
32 tranches	Coupées chacune en 32 tranches d'environ ¼ pouce ou 1 cm d'épaisseur
175 mL	Huile d'olive
24 g	Persil frais haché finement

## Directions

1. Dans un grand mélangeur, battre ensemble la soupe, le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise, la moutarde et le poivre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le parmesan et la ciboulette.
  2. Diviser 1 tasse de trempette dans 8 ramequins/plats à rôtir. Saupoudrer 3 cuillères à soupe (45 ml) de fromage Gruyère sur chacun. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
  3. Badigeonner les tranches de pain baguette d'huile d'olive.
  4. Préchauffer le four à 220 ° C (425 ° F). Pour 2 portions, faire cuire la trempette dans un plat allant au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et bouillonnant. Pendant ce temps, faire griller 8 tranches de baguette sur une plaque à pâtisserie pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Servir avec des tranches de baguette grillées. Garnir de 1 c. à thé (5 ml) de persil