Trempette chaude à l'oignon

Campbell's Service Alimentaire

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

Campbell's SOUPES SIGNATURE **Signature Oignon à la Française**
CODE DE CAS 08171

Ingredients

½ bac (905 g)	Signature Oignon à la Française
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. 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

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.