



Temps Total
30 MIN.

Difficulté
ELEVE

Rendements
40

Portion
**(10 PORTIONS DE 2 TASSES,
CHACUNE DESSERVANT 4
PERSONNES)**

Riche en crevettes et débordante de saveurs créoles, cette trempette à partager convient tout autant pour un menu chic et sophistiqué que pour un repas décontracté.



Tip

Ajouter de la sauce piquante de style Louisiane à la trempette pour une version épicée.

Astuce :

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
fromage Gruyère râpé	2 tasses	500 mL
fromage cheddar blanc râpé	2 tasses	500 mL
fromage parmesan râpé	1 tasse	250 mL
crème sure	4 tasses	1 L
fromage à la crème nature	2 lb	910 g
soupe Poulet et gombos à la créole Signature de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
vinaigre de vin rouge	1/4 tasse	60 mL
poivron vert finement haché	2 tasses	500 mL
poivron rouge finement haché	2 tasses	500 mL
oignon vert haché finement	2 tasses	500 mL
crevettes cuites hachées (de taille 26/30)	2 lb	910 g
baguettes, coupées en 40 rondelles (1/4 po/5 mm d'épaisseur chacune) et grillées	3	3

INSTRUCTIONS

1. Mélanger le gruyère, le cheddar et le parmesan. Mettre de côté 3 tasses (750 ml). Batre ensemble la crème sure et le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste du mélange de fromage, la soupe et le vinaigre puis continuer à battre jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

2. Incorporer le poivron vert, le poivron rouge et l'oignon vert et mélanger, puis incorporer les crevettes. La trempette peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.

Verser 2 tasses (500 ml) de trempette dans un plat peu profond, étroit et beurré. Garnir de 1/3 tasse (80 ml) du mélange de fromage réservé. Griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la trempette bien chaude. Servir avec 12 rondelles de baguette.