



THE J.M. SMUCKER CO.

Trempette Con Queso

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 10 mins 6 N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1 oignon, haché
- 1/2 poivron rouge, épépiné, haché finement
- 1 c. à table (15 mL) d'assaisonnement au chili doux
- 1 c. à thé (5 mL) d'origan séché
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Robin Hood®
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar ou Monterey Jack, râpé
- 1 boîte (127 mL) de piments verts forts, hachés
- 2 oignons verts, hachés
- sel et poivre
- 2 c. à table (30 mL) de persil frais haché ou de coriandre

Directions

Step 1:

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen-elevé. Ajouter l'oignon et le poivron et faire cuire en remuant pendant 2 minutes, jusqu'à tendreté. Ajouter l'assaisonnement au chili et l'origan et poursuivre la cuisson 30 secondes.

Step 2:

Incorporer la farine et poursuivre la cuisson en remuant pendant 2 minutes. Ajouter le lait évaporé et porter doucement à ébullition en remuant. Faire cuire 3 minutes jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer le fromage, les piments hachés et les oignons verts. Saler et poivrer.

Step 3:

Transférer la trempette dans un plat de service peu profond et la garnir de persil ou de coriandre. Servir avec un panier de croustilles de maïs ou de tortillas de farine chaudes.

Images

