

« TREMPETTE CHAUDE AUX ARTICHAUDS »

Ingrédients

- 1 boîte de conserve d'artichauts (avec le Hachoir-Mélangeur)
- 1 gousse d'ail hachée finement (avec le Presse-Ail ou le Hachoir Gagne-temps)
- 1 petit oignon haché finement (avec le Hachoir Gagne-temps)
- 1/2 tasse de fromage mozzarella râpé (avec la Râpe à mesure)
- 1/2 tasse de fromage monterey jack râpé (avec la Râpe à mesure)
- 1/2 tasse de fromage cheddar mi-fort râpé (avec la Râpe à mesure)
- 1/4 de tasse de fromage parmesan1 tasse de mayonnaisePoivre du moulin au goût

Préparation

Égoutter les artichauts à l'aide de la passoire du Rapido-Chef.

Mettre dans le Rapido-Chef et hacher finement.

Mettre tous les ingrédients dans le Chof-é-sert moyen profond.

Cuire 7 minutes à puissance 80% ou jusqu'à ce que le tout soit chaud et le fromage bien fondu.

Bien mélanger et servir dans le bol à trempette accompagné de croustilles de maïs ou de pita croustillants.