

Trempe aux artichauts et salsa

Ingrédients

- 4 oz de fromage à la crème (ou substituer par 1/4 de tasse de mayonnaise)
- 1/2 tasse de salsa épaisse à gros morceaux (peut être la Salsa Simple Tupperware)
- 1 c. à table (15ml) d'assaisonnement Chipotle Sud-Ouest Tupperware (fourni par la conseillère)
- 1 tasse de coeurs d'artichauts marinés, hachés.
- 1/2 tasse d'haricots noirs en conserve (non ouverte)
- 1/4 de tasse d'oignons verts (une fois hachés) NE pas hacher d'avance svp
- 1/4 de tasse d'olives noires
- 1/2 tasse de fromage cheddar (râpé d'avance si la conseillère n'a pas la râpe-à-mesurer)
- 1 sac de croustilles de maïs

Préparation

Faire ramollir le fromage à la crème dans un chof-é-sert ou dans un micro-pichet à 40% d'intensité quelques secondes seulement.

Ouvrir la boîte d'haricots avec l'ouvre-boîte Tupperware et les égoutter avec la passoire du Rapido Chef Pro.

Couper les oignons verts dans le hachoir gagne-temps.

Mettre les haricots, les artichauts et les olives dans le Système Extra Chef avec les lames et hacher jusqu'à la consistance désirée. Retirer les lames, mettre le fouet, ajouter le mélange de salsa, le fromage à la crème, l'assaisonnement Chipotle Sud-Ouest puis bien mélanger.

Servir froid ou à température ambiante accompagnée des croustilles de maïs.
