

TREMPETTE AUX ÉPINARDS



Avec un pain brun Pumpernickle

Ingrédients :

300 gr. (1 paquet) d'épinards décongelés et hachés
2 tasses de crème sure
1 tasse de mayonnaise Hellmann's
1 sachet mélange à Potage de Légumes « Knor »
1 boîte (284 gr.) de châtaignes d'eau, égouttées et hachées
3 échalotes hachées
1 grosse miche de pain Pumpernickle

Préparation : (4 tasses de trempette)

Essorer les épinards. Dans un bol, les combiner avec la crème sure, la mayonnaise, le mélange à soupe, les châtaignes d'eau et les échalotes. Bien mélanger.

Évider le pain Pumpernickle et le remplir de trempette.

Couvrir et réfrigérer environ 2 heures.

Servir avec des dés de mie de pain et des crudités.