

Artichoke and Spinach Dip Trempelette aux épinards et aux artichauts



Photos © King's Hawaiian - CBS

Ingrédients

- Un Original Sweet Round Bread de la marque King's Hawaiian que vous pouvez remplacer par un pain brioché sucré.
- 300 grammes d'épinards hachés décongelés et égouttés
- 400 grammes de cœurs d'artichauts égouttés et hachés
- 225 grammes de châtaignes d'eau émincées que vous pouvez trouver dans les épiceries chinoises
- 200g de mayonnaise
- 200g de crème aigre que vous pouvez remplacer par de la crème fraîche additionnée d'une cuillère à café de jus de citron.
- 30g d'assaisonnement Ranch style (la recette suivante devrait vous donner plus que la quantité nécessaire, gardez le reste dans un tup hermétique)
 - 2 cuillères à café de sel
 - 2 cuillères à café d'ail haché séché
 - 3 cuillères à soupe séchée oignon émincé
 - 2 cuillères à café de poivre fraîchement moulu
 - 2 cuillères à café de sucre
 - 2 1/2 cuillères à café de paprika
 - 2 1/2 cuillères à café de persil séché
- 200g de parmesan râpé

Recette

- Mélangez les ingrédients dans un bol dans l'ordre de la liste
- Découpez votre pain de façon à en faire un saladier.
- Réservez la mie pour en faire des mouillettes.
- Verser la préparation dans votre pain
- Il ne vous reste plus qu'à déguster.