

Trempepette crémeuse au fromage à la crème & à la gelée de piments

Pour 6 portions (en entrée):

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème ramolli
- 1/2 tasse de crème sure ou de yogourt grec nature
- 1/3 tasse de [gelée de piments maison](#) ou du commerce (votre préférée!)
- 1/2 tasse de cheddar fort marbré, râpé
- 3 c. à soupe de persil plat frais, haché
- 1 oignon vert, ciselé

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le fromage à la crème et la crème sure, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Étaler ce mélange dans une assiette creuse.

Répartir la gelée de piments sur le dessus.

Ajouter le cheddar, le persil et l'oignon vert.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)