

## TREMPETTE AUX TOMATES SÉCHÉES ET À L'AIL

### Ingrédients :

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème allégé, tempéré
- ¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
- ½- ¾ tasse (125-180 ml -selon la texture que vous désirez) de yogourt nature de type grec
- 2 c. à soupe (ou plus) de ciboulette fraîche, hachée finement
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre du moulin
- ½ tasse (70 g) de tomates séchées au soleil conservées dans l'huile, égouttées et hachées

### Préparation :

- Au mélangeur, mixer le fromage à la crème, la mayonnaise, la ciboulette, l'ail et le poivre jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Incorporer les tomates séchées.
- Servir avec des crudités.

**Note :** vous pouvez préparer une journée à l'avance. La trempette n'en sera que meilleure puisque les saveurs auront le temps de se développer. Au sortir du réfrigérateur, laisser tempérer une quinzaine de minutes

**Source :** déclinaison d'une recette de Kraft Canada

<http://www.kraftcanada.com/fr/recettes/trempette-aux-tomates-sechees-92170.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 30 avril 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/04/trempette-aux-tomates-sechees-et-lail.html>