



Tremlette chaude aux artichauts et épinards

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 filet d'huile
- 2 ½ tasses d'épinard frais
- 1 paquet de 250 grammes de fromage à la crème, ramolli
- ¼ tasse de crème sure
- ¼ tasse de mayonnaise
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 1 tasse de mozzarella, râpé
- 2 boîtes d'artichauts en conserve, égouttés
- Tabasco au goût
- Sel et poivre

Au goût vous pouvez ajouter du fromage feta sur le dessus de la trempette avant de la faire cuire. C'est un délice.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen.
3. Ajouter les épinards et les faire tomber quelques minutes.
4. Retirer du feu et hacher les épinards.

5. Dans un grand bol, mettre les épinards et le reste des ingrédients.
6. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'une mixette, fouetter jusqu'à ce que le tout soit crémeux.
7. Garnir de feta si vous le désirez.
8. Enfourner dans un grand plat allant au four ou dans des petits caquelons pendant 25 minutes.
9. Déguster avec des craquelins, des légumes, du pain ou même des croustilles nature.