



Succulente trempette au Grand Marnier facile!

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



NOMBRE DE PORTION : 2 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :

3-5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de 225 g de fromage à la crème à la température pièce.
- 3/4 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 c. à table de Grand Marnier ou de Triple Sec Craquelins Breton Haricots Blancs avec Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol de format moyen, combiner tous les ingrédients. Si vous sortez le fromage à la crème du frigo, passez-le au micro-onde d'une à deux minutes à puissance 3 pour le ramollir.
2. Réfrigérer pendant une heure. Se conserve pendant une semaine.
3. Servir avec les craquelins Breton Haricots Blancs avec Sel et Poivre
4. Essayez les nouveaux craquelins sans gluten! Visitez le site de Dare Foods. Aimez Breton sur Facebook pour plus d'informations sur les produits ou encore des idées de recettes (c'est là que j'ai trouvé la mienne!).