



3 trempettes classiques à servir avec vos crudités

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



NOMBRE DE PORTION : 1 À 2 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Trempette aux oignons

- 1 contenant de 500 ml de crème sûre
- 1 sachet de soupe à l'oignon Knorr

Trempette aux épinards

- 1 tasse de mayonnaise
- 1 tasse de crème sûre
- 1 sachet de crème de légumes Knorr
- 1 tasse d'épinards surgelés, décongelés et égouttés

Trempette ranch

- ½ tasse de mayonnaise
- ½ tasse crème sûre
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé basilic séché
- 2 c. thé d'aneth frais, haché
- 1/2 c. thé de sel

- Poivre

Préparation

1. Pour les 3 trempettes, mélanger tous les ingrédients.
2. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2h00 pour laisser les saveurs se mélanger.