

Trempette dans une poêle

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale

1 oignon vert haché

1 gousse d'ail hachée

15 ml (1 c. à soupe) de mélange d'épices En robe de Méchant mix (ou plus!)

1 pot de fromage le petit crémeux

450 ml (3 c. à soupe) de basilic haché

6 tomates cerises ou raisins coupées en quatre

Préparation

- Dans une poêle ou dans une casserole, faire chauffer l'huile sur le réchaud du camping. Ajouter l'oignon vert et l'ail et cuire 2 minutes.
- Ajouter le mélange d'épices puis le fromage, Porter à ébullition en remuant et ajouter les tomates.
- Servir avec des chips de maïs ou des craquants REBON.