

TREMPETTE FIESTA DE MAÏS CHAUDE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Savourez le goût du maïs sucré dans cette délicieuse trempette chaude! Parfaite servie comme hors-d'œuvre, pour un festin mexicain ou lors d'une soirée de jeux. Elle plaira certainement à tous!

Ingrédients

- ½ bloc (125 g) de fromage à la crème
- ½ tasse (125 ml) de yogourt grec nature
- ¼ tasse (60 ml) de fromage feta, émietté, et un peu plus pour garnir
- Jus d'une lime
- 1 tasse (250 ml) de mélange de fromages Tex Mex râpés
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à table (15 ml) d'oignon rouge, finement haché
- 2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement ail rôti et poivrons
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 boîte de 12 onces liquides (341 ml) de grains de maïs entiers, égouttés, ou de maïs frais
- 1 échalote, hachée, pour garnir

TREMPETTE FIESTA DE MAÏS CHAUDE | 2

- Coriandre pour garnir (facultative)

Préparation-

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un grand bol, ajouter le fromage à la crème, le yogourt grec nature, le feta et le jus de lime.
3. À l'aide d'un mélangeur à main, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
4. Ajouter la moitié du fromage râpé, l'ail et l'oignon rouge.
5. Réduire en mélange lisse.
6. Ajouter l'assaisonnement ail rôti et poivrons, les poudres d'ail et d'oignon, et le sel. Mélanger de nouveau.
7. Ajouter les grains de maïs et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
8. Verser le mélange de façon uniforme dans un plat de cuisson de 9 po x 6 po (12 cm x 15 cm).
9. Garnir du restant de fromage râpé.
10. Cuire au four pendant 12 minutes.
11. Retirer du four et garnir d'échalotes hachées, de coriandre et d'un peu plus de fromage feta émietté.
12. Déguster avec des croustilles de maïs!
13. La trempette se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à quatre jours.

Remarque : Cette trempette est également excellente servie froide, mais elle est encore plus lisse et crémeuse lorsqu'elle est chaude.