



[Recipes](#) > [Appetizer/Starters](#)

Trempepette chaude à l'oignon

Une trempette décadente, chaude et crémeuse qui déborde de saveur! La soupe Signature Oignon à la française se mélange au riche fromage à la crème, à la crème sure et au gruyère, tandis qu'une touche de moutarde de Dijon et de parmesan vient parfaire le tout. Ce délice savoureux et bouillonnant est parfait pour impressionner vos invités.

Total Time

60 min

Made with

Campbell's®

SIGNATURE SOUPS

Soupes, bouillons et bases [Signature Oignon à la Française](#)



6

○ Imperial ○ Metric

- ½ bac (2 lbs) ½ bac (905 g) [Signature Oignon à la Française](#)
- 3 paquets (8 oz chacun) 3 paquets (250 g chacun) Fromage à la crème nature
- 1 ½ tasses 375 g Crème sure
- ¾ tasse 172 g Mayonnaise
- ½ tasse 120 g Moutarde de Dijon
- 2 c. à c 4.6 g Poivre
- ¾ tasse 70 g Fromage parmesan râpé
- ¾ tasse 30 g Ciboulette hachée finement
- 3 tasses 330 g Fromage Gruyère râpé
- 32 tranches 32 tranches Coupées chacune en 32 tranches d'environ ¼ pouce ou 1 cm d'épaisseur
- ¾ tasse 175 mL Huile d'olive
- 6 c. à s 24 g Persil frais haché finement

Directions

Nutrition Facts

1. Dans un grand mélangeur, battre ensemble la soupe, le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise, la moutarde et le poivre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le parmesan et la ciboulette.
2. Diviser 1 tasse de trempette dans 8 ramequins/plats à rôtir. Saupoudrer 3 cuillères à soupe (45 ml) de fromage Gruyère sur chacun. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
3. Badigeonner les tranches de pain baguette d'huile d'olive.
4. Préchauffer le four à 220 ° C (425 ° F). Pour 2 portions, faire cuire la trempette dans un plat allant au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et

bouillonnant. Pendant ce temps, faire griller 8 tranches de baguette sur une plaque à pâtisserie pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir avec des tranches de baguette grillées. Garnir de 1 c. à thé (5 ml) de persil

Tips

- Astuce
- Servir avec des craquelins et des crudités.

Nutrition Facts

Per

Calories

Total Fat

Saturated Fat

+ Trans Fat

Cholesterol

Sodium

Total Carbohydrate

Sugars

Dietary Fibre

Protein

Potassium

Calcium

Iron