

Un p'tit creux?

Voici quelques suggestions délicieuses pour vous mettre en appétit.



Mmm-mmm

Democracy Dill Dip

- 1 ½ tasse de mayonnaise
- 1 ½ tasse de crème sûre
- 2 cuillers à table de jus de citron
- 1/4 de tasse d'aneth frais haché (ou 2 cuillers à table de feuilles d'aneth séchées)
- 1/4 tasse d'ail émincé
- 1/2 cuiller à thé de poivre blanc

Préparation :

Mélanger la mayonnaise et la crème sûre.

Incorporer le jus de citron, l'aneth, l'ail et le poivre.

Réfrigérer avant de servir. Se conserve jusqu'à une semaine.

Portions : Environ 3 tasses

Variante : Remplacer le poivre blanc par 1 cuiller à table de raifort préparé.

Maïs soufflé politique

- 4 tasses de maïs soufflé, chaud, sans assaisonnement

Maïs soufflé au fromage :

- 1/3 tasse de fromage parmesan

Maïs soufflé à l'italienne :

- Une pincée d'origan séché
- Une pincée de basilic séché
- Une pincée de thym séché
- 1 cuiller à table d'huile d'olive extra vierge
- Saler au goût

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger le maïs soufflé avec le fromage ou le mélange d'herbe italienne.

La démocratie n'aura jamais eu aussi bon goût!