



Trempelette chaude aux épinards et pancetta ! **COCHON !**

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



NOMBRE DE PORTION : 1 PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

27 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pain miche
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 tasse de crème sûre
- 6 tasses d'épinards frais
- 1 sachet de crème de légumes Knorr
- 1 emballage de pancetta Fantino & Mondello
- 1 tasse de cheddar râpé
- 1 tasse de mozzarella râpée
- ¼ tasse de parmesan râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Faire cuire la pancetta dans un poêlon. Réserver.
3. Couper les épinards en petits morceaux.
4. Dans le même poêlon, faire sauter les épinards. Ajouter de l'huile au besoin.
5. Égoutter les épinards et réserver.

6. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la crème sure et le sachet de crème de légumes.
7. Ajouter la pancetta et les épinards. Bien brasser.
8. Creuser votre pain et conserver la mie dans un bol.
9. Déposer le mélange aux épinards dans la cavité du bol.
10. Recouvrir de mozzarella, de cheddar et de parmesan .
11. Mettre au four dans une plaque à 350 F pendant 20 minutes.