



## ***On teste les trends : Trempette au fromage cottage style “devil egg”***

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



NOMBRE DE PORTION : 1 1/4 TASSE

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

8-10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 oeuf
- 1 tasse de fromage cottage
- 1 à 2 c. table de moutarde jaune (au goût)
- 1 branche d'aneth fraîche
- Quelques gouttes de sauce Worcestershire
- 1 c. table de jus de cornichon
- Sel et poivre au goût
- Paprika au goût
- Facultatif : 1/4 c. thé de raifort

## Préparation

---

1. Déposer l'oeuf dans une petite casserole remplie d'eau froide. Porter à ébullition à feu vif. Retirer du feu et laisser reposer pendant 10-12 minutes.
2. Retirer l'oeuf de l'eau et l'écailler.
3. Dans un mélangeur réduire en purée tous les ingrédients (sauf le paprika) avec l'oeuf.
4. Ajuster l'assaisonnement au goût.
5. Saupoudrer d'un peu de paprika.

6. Servir avec des croustilles nature ou des légumes.