

Caramelized Onion Dip

with Chives and Crispy Crostini

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, small bowl, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Chives	14 g
Yellow Onion	1
Mayonnaise	4 tbsp
Cream Cheese	2
Demi Baguette	2
Crispy Shallots	28 g
Cream Sauce Spice Blend	1½ tsp
Greek Yogurt	100 g
Unsalted Butter*	2 tbsp
Sugar*	2 tsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make caramelized onions

- Peel, then cut **onion** into ¼-inch pieces.
- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **onions**. Cook, stirring occasionally, until slightly softened, 4-5 min. Add **2 tsp sugar**, then season with **salt**. Cook, stirring occasionally, until dark golden-brown, 4-6 min.
- Remove the pan from heat, then transfer **onions** to a small bowl.



3 Make dip

- Thinly slice **chives**.
- Combine **caramelized onions, mayo, yogurt, cream cheese, half the chives, 1 ½ tsp Cream Sauce Spice Blend, ½ tsp salt** and **¼ tsp pepper** in a medium serving bowl (**TIP:** Use remaining Cream Sauce Spice Blend in another recipe.)



2 Toast crostini

- Slice **baguette** crosswise into ½-inch slices.
- Add **baguette slices** to an unlined baking sheet. Drizzle with **1 ½ tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Broil **baguette slices** in the **middle** of the oven until golden-brown and crisp, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



4 Finish and serve

- Sprinkle **crispy shallots** and **remaining chives** over **caramelized onion dip**.
- Serve **crostini** on the side for dipping. (**TIP:** This dip tastes even better when it's had time to sit and let the flavours meld. Make dip ahead and toast crostini before serving!)

Trempelette aux oignons caramélisés

avec ciboulette et crostinis

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. Élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Ciboulette	14 g
Oignon jaune	1
Mayonnaise	4 c. à soupe
Fromage à la crème	2
Demi-baguette	2
Échalotes frites	28 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 ½ c. à thé
Yogourt grec	100 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement. Ajouter **2 c. à thé** de **sucre**, puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés.
- Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans un petit bol.



3 Préparer la trempelette

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol de service moyen, combiner les **oignons caramélisés**, la **mayonnaise**, la **crème sure**, le **fromage à la crème**, la **moitié** de la **ciboulette**, **1 ½ c. à thé** de **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre**. (**CONSEIL** : Conserver le reste du mélange d'épices pour sauce crémeuse pour une prochaine création.)



2 Griller les crostinis

- Couper la **baguette** sur la largeur en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **tranches de baguette** sur une plaque à cuisson non recouverte. Arroser de **1 ½ c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de baguette** au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



4 Terminer et servir

- Parsemer la **trempelette** d'**échalotes frites** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir les **crostinis** en accompagnement. (**CONSEIL** : Laisser reposer la trempelette pour que les saveurs aient le temps de se développer. Préparer la trempelette à l'avance et faire griller les crostinis avant le service!)