

# Cheesy Sweet Corn Dip

with Garlic Pita Chips

15 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce

## Bust out

Baking dish, baking sheet, measuring spoons, silicone brush, aluminum foil, small bowl, paper towels, strainer

## Ingredients

	2 Person
Canned Corn	½ can
Cream Cheese	86 g
Mozzarella Cheese, shredded	½ cup
Chives	7 g
Pita Bread	2
Garlic, cloves	1
Sour Cream	3 tbsp
Salt and Pepper*	
Oil*	

\* 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.*



## Make garlic pita chips

Peel, then mince **garlic**. Cut **each pita** into 6 wedges (12 wedges total). Stir together **half the garlic** and **1 tbsp oil** in a small bowl. Arrange **pita wedges** on a foil-lined baking sheet. Brush tops with **garlic oil**. Season with **salt** and **pepper**. Broil in the **middle** of the oven until **pita wedges** are golden-brown, 2-3 min. (**TIP:** Keep your eye on pita wedges so they don't burn!)



## Warm dip

Sprinkle **remaining mozzarella** over **dip**. Broil **dip** in the **middle** of the oven until warmed through, 2-3 min.



## Mix dip

Meanwhile, drain **corn**, then pat dry with paper towels. Thinly slice **chives**. Stir together **cream cheese**, **half the corn**, **sour cream**, **half the chives**, **remaining garlic**, **half the mozzarella**, **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper** in a medium baking dish until combined. Spread into an even layer.



## Finish and serve

Sprinkle **remaining chives** over dip. Serve **garlic pita chips** on the side for dipping.

# Trempepette au maïs sucré et au fromage

avec croustilles de pita à l'ail

15 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

Plat de cuisson, plaque de cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, petit bol, essuie-tout, tamis

## Ingrédients

	2 personnes
Maïs en conserve	½ boîte
Fromage à la crème	86 g
Mozzarella, râpée	½ tasse
Ciboulette	7 g
Pain pita	2
Gousses d'ail	1
Crème sure	3 c. à soupe
Sel et poivre*	

Huile\*

\* 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire les croustilles de pita

Peler, puis émincer l'ail. Couper **chaque** pita en 6 quartiers (12 quartiers au total). Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de l'ail et **1 c. à soupe d'huile**. Disposer les **quartiers de pita** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. Badigeonner le dessus d'**huile à l'ail**. **Saler** et **poivrer**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **quartiers de pita** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Faire chauffer la trempepette

Parsemer la **trempepette** du **reste** de la **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



## Faire la trempepette

Entre-temps,, égoutter le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout. Émincer la **ciboulette**. Dans un plat de cuisson, mélanger le **fromage à la crème**, la **moitié** du **maïs**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette**, le **reste** de l'ail, la **moitié** de la **mozzarella**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**. Étendre en une couche uniforme.



## Terminer et servir

Parsemer la **trempepette** du **reste** de la **ciboulette**. Servir les **croustilles de pita à l'ail** en accompagnement pour tremper.