

Creamy Baked Spinach Dip

with Garlicky Flatbread Chips

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Set cream cheese aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking dish, 2 baking sheets, 2 medium bowls, measuring spoons, silicone brush, parchment paper, small bowl, large non-stick pan, paper towels

Ingredients

	4 Person
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Parsley	7 g
Garlic, cloves	2
Baby Spinach	227 g
Flatbread	4
Sour Cream	6 tbsp
Cream Cheese	172 g
Mayonnaise	2 tbsp
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 Prep and mix dip

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Cut **each flatbread** into 6 wedges (24 wedges total).
- Roughly chop **spinach**.
- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add ½ **tbsp oil**, then **spinach** and **half the garlic**. Season with **salt** and **pepper**, then cook, stirring often until **spinach** is wilted and **garlic** is fragrant, 2-3 min.
- Transfer **spinach** to medium bowl and set aside to cool.



3 Make spinach dip

- Combine **cream cheese, sour cream, mayo, half the cheese, half the parsley, ¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper** together in another medium bowl.
- When **spinach** is cool, use paper towels to squeeze out any excess water.
- Add **spinach** to **cream cheese mixture**, then stir to combine.
- Transfer **dip mixture** to a baking dish, then sprinkle **remaining cheese** over top.



2 Bake flatbread chips

- Combine **remaining garlic** and **2 tbsp oil** in a small bowl.
- Arrange **flatbread wedges** on a two large parchment-lined baking sheets. Brush **garlic oil** all over **flatbread wedges**, then season with **salt** and **pepper**.
- Bake in the **top** and **middle** of the oven until golden-brown and crisp, 5-6 min. (**NOTE:** Keep an eye on flatbread chips so they don't burn!)



4 Finish and serve

- Bake **dip** in the **middle** of the oven until warmed through, 5-6 min.
- Sprinkle **remaining parsley** over **dip**. Serve **garlicky flatbread chips** on the side for dipping.

Trempelette crémeuse aux épinards cuite au four avec croustilles de pains plats à l'ail

25 minutes

D'abord

Avant de commencer préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laisser ramollir le fromage à la crème à température ambiante. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plat de cuisson, 2 plaques à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Mozzarella, râpée	¼ tasse
Persil	7 g
Gousses d'ail	2
Bébés épinards	227 g
Pain plat	4
Crème sure	6 c. à soupe
Fromage à la crème	172 g
Mayonnaise	2 c. à soupe
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 Préparer et mélanger la trempelette

- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Couper **chaque pain plat** en 6 pointes (24 pointes au total).
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **épinards** et la **moitié** de l'**ail**. **Saler et poivrer**, puis cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que l'**ail** dégage son arôme.
- Transférer les **épinards** dans un bol moyen pour refroidir.



3 Préparer la trempelette aux épinards

- Dans un autre bol moyen, combiner le **fromage à la crème**, la **crème sure**, la **mayonnaise**, la **moitié** du **fromage**, la **moitié** du **persil**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre**.
- Lorsque les **épinards** auront refroidi, essorer l'**excédent d'eau** à l'aide d'essuie-tout.
- Ajouter les **épinards** au **mélange de fromage à la crème**, puis bien mélanger.
- Transférer dans un plat de cuisson, puis parsemer du **reste du fromage**.



2 Cuire les croustilles de pains plats

- Dans un petit bol, combiner le **reste** de l'**ail** et **2 c. à soupe d'huile**.
- Disposer les pointes de **pain plat** sur deux grandes plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin. Badigeonner les **pointes de pain plat d'huile à l'ail**, puis **saler** et **poivrer**.
- Cuire dans le **haut** et dans le **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **pointes** soient dorées et croustillantes. (**REMARQUE** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



4 Terminer et servir

- Cuire la **trempelette** au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
- Parsemer du **reste** du **persil**. Servir les **croustilles de pain plat à l'ail** en accompagnement.