

# Dill Pickle Dip

with Flatbread Chips and Carrot Stick Dippers

15 Minutes

## Start here

Before starting preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, medium bowl, vegetable peeler, measuring spoons, small bowl, whisk

## Ingredients

	4 Person
Dill Pickle, sliced	90 ml
Carrot	170 g
Dill	7 g
Flatbread	2
Cream Cheese	86 g
Mayonnaise	28 g
Sour Cream	6 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.*



## Make flatbread chips

- Cut **flatbread** into **8 equal wedges**. Add **flatbread wedges** and **1 tbsp oil** to an unlined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat. Arrange in a single layer.
- Bake in the **top** of the oven until golden and crisp, 5-6 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)



## Make dip

- Add **cream cheese, mayo, sour cream, three-quarters of the dill, three-quarters of the chopped pickles** and **1 tsp pickle juice** to a medium bowl.
- Season with **salt** and **pepper**, then whisk thoroughly to combine.



## Prep ingredients

- Meanwhile, drain **pickles**, reserving **brine** in a small bowl, then finely chop.
- Roughly chop **dill**.
- Peel, then cut **carrot** in half crosswise, then into 1-inch spears.



## Assemble dill pickle dip and serve

- Transfer **dip mixture** to a serving dish, then sprinkle over **remaining dill** and **pickles**.
- Arrange **flatbread chips** and **carrot sticks** on the side for dipping.

# Trempette de cornichons à l'aneth

avec croustilles de pains plats et bâtonnets de carotte

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, petit bol, fouet

## Ingrédients

	4 personnes
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml
Carotte	170 g
Aneth	7 g
Pain plat	2
Fromage à la crème	86 g
Mayonnaise	28 g
Crème sure	6 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire les croustilles de pains plats

- Couper **chaque pain plat** en **8 pointes égales**. Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pointes de pain plat** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer en une seule couche.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **pointes** soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Préparer la trempette

- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **mayonnaise**, la **crème sure**,  $\frac{3}{4}$  de l'**aneth**,  $\frac{3}{4}$  des **cornichons hachés** et **1 c. à thé de jus de cornichon**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



## Préparer les autres ingrédients

- Entre-temps, égoutter les **cornichons** en réservant le **liquide** dans un petit bol, puis les hacher finement.
- Hacher grossièrement l'**aneth**.
- Éplucher les **carottes**, les couper en deux sur la longueur, puis en bâtonnets.



## Assembler la trempette et servir

- Transférer le **mélange de trempette** dans un plat de service, puis parsemer du **reste de l'aneth** et du **reste des cornichons**.
- Servir les **croustilles de pain plat** et les **bâtonnets de carotte** en accompagnement.