

New Brunswick
Bar Clam Dip
and Crudité Plate

Trempeur de mactres du
Nouveau-Brunswick
et assiette de crudités



Ingredients

6 servings

- 1 bottle (220g) bar clams (drained weight)
- 125 g cream cheese
- 10 mL lemon juice
- 1 garlic clove, minced
- 2 mL Worcestershire sauce
- 125 mL bar clam broth
- 30 mL sour cream
- 1 carrot, sliced
- 1/2 red bell pepper, sliced
- 1/2 zucchini, sliced
- 6 cauliflower florets
- 12 english cucumber slices
- 6 broccoli florets
- 12 french bread slices

Method

- Drain bottled bar clams and reserve broth, set aside.
- Chop the bar clam meat and reserve. In a small saucepan over low heat, reduce by half the bar clam broth. Remove and chill.
- In a blender, add clam meat, cream cheese, lemon juice, garlic, Worcestershire sauce, chilled broth, sour cream and process.
- Adjust seasoning. If you find dip too thick, dilute with milk.
- Serve with a variety of vegetables and bread.



Ingrédients

6 portions

- 1 bouteille (220g)
mactres de l'Atlantique
(poids égoutté)
- 125 g fromage à la crème
- 10 mL jus de citron
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 mL sauce Worcestershire
- 125 mL jus de mactres
- 30 mL crème sure
- 1 carotte, tranchée
- 1/2 poivron rouge, en
languette
- 1/2 courgette, tranchée
- 6 fleurons de chou-fleur
- 12 tranches de
concombre anglais
- 6 bouquets de brocoli
- 12 tranches de pain français

Préparation

- Égoutter les mactres et réserver le jus.
- Après les avoir émincées, les mettre de côté. Réduire de moitié le jus dans une petite casserole, à feu doux. Le retirer et le mettre au frais.
- Passer au mélangeur les mactres, le fromage à la crème, le jus de citron, l'ail, la sauce Worcestershire, le jus et la crème sure.
- Assaisonner au goût. Si le mélange est trop épais, le diluer avec du lait.
- Servir avec un assortiment de légumes et de pain.

