

## Dip d'artichauts au parmesan

### INGRÉDIENTS

- 2 boîtes (400 ml/) de cœurs d'artichauts, égouttés et hachés
- 2 tasses de fromage mozzarella râpé
- 1 1/2 tasse de fromage parmesan râpé
- 1 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse d'oignon finement haché
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- 4 pains pitas
- Légumes pré-coupés assortis

### PRÉPARATIONS

Combinez les cœurs d'artichauts, les fromages, la mayonnaise, l'oignon, l'origan et la poudre d'ail dans la mijoteuse. Mélangez bien.

Couvrez et cuisez à faible intensité pendant 2 heures. Durant la cuisson, coupez les pains pitas en triangles. Disposez les pains pitas et les légumes dans une assiette et servez avec le dip chaud.

