

Fondue au fromage, chorizo et poblano

TOTAL TIME
60 minPORTION /
TAILLE
2 tassePORTIONS
8

Une délicieuse trempette au fromage, avec un mélange savoureux de tomatilles, d'oignons, de cheddar et de saucisses chorizo. Ce plat crémeux et piquant est parfait pour les trempettes. Tout comme il est parfait pour partager!

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles

CODE DE CAS 26820

Ingredients

15 mL	Huile d'olive
500 g	Saucisse chorizo crue, débarrassée de ses boyaux
375 mL	Oignon, en dés
681 g	Fromage cheddar râpé
454 g	Fromage Monterey Jack, râpé
12 g	Farine universelle
500 mL	Lager
1 sac (1,81 kg)	Verve^{MD} soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles

Garnitures

226.8 g	Saucisse Chorizo, émietée, cuite
180 g	Tomates, en dés
240 g	Oignons verts, émincés
12 g	Feuilles de coriandre fraîche

Directions

- 1 Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire le chorizo et l'oignon à feu moyen pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le chorizo soit doré.
- 2 Mélanger le cheddar râpé et le fromage Monterey Jack râpé avec la farine et réserver.
- 3 Incorporer la bière au mélange de chorizo et porter à ébullition. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Réduire le feu à moyen et incorporer la soupe.
- 4 Ajouter des poignées du mélange de fromage à la soupe, en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient incorporées. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la trempette ait épaissi. (Donne 4 L/16 tasses). Gardez chaud jusqu'au moment de servir.