



Temps Total
4 MIN.

Portion
(1½ TASSE OU 355 ML)

Difficulté
EASY

Rendements
5

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Campbell's® Chili des pionniers, Cuire et réserver	1 Bac (4lb)	1 Bac (1.81kg)
Croustilles de maïs, cassées	3 tasses	750 mL
Fromage cheddar, râpé	2 tasses	500 mL
Crème sure	3/4 tasse	187 mL
Jalapeno mariné, tranché	3/4 tasse	187 mL
Pace® Salsa Moyenne	3/4 tasse	187 mL
Coriandre, hachée	1/2 tasse	125 mL

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C

- 1) Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de chili Klondike dans un récipient à soupe allant au four.
- 2) Déposer 1/3 de tasse (75 mL) de croustilles de maïs sur le chili.
- 3) Parsemer de 1/3 de tasse (75 mL) de cheddar.
- 4) Cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les croustilles soient dorées.



Tip

Pour servir : Garnir de crème sure, de jalapeno, de salsa et de coriandre.