FONDUE AU FROMAGE, CHORIZO ET POBLANO



Temps Total
0 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Parfaite à partager, cette trempette chaude est comme une fondue au fromage de style mexicaine.

Rendements
8

INSTRUCTIONS

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 16 tasses/4 L). Gardez chaud jusqu'au moment de servir.

Tip

Déposer 2 tasses (250 ml) de trempette dans un plat allant au four de 500 ml. Garnir de 2 c. à soupe (30 ml) de chorizo, 1 c. à soupe (15 ml) de tomates coupées en dés, 2 c. à soupe (30 ml) d'oignons verts et 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée. Servir avec un demi-sac de chips de tortilla.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS