



Bouchées Spudz au poblano

Bouchées Southwestern Cheddar Cheese Stuffed Spudz®, bœuf haché assaisonné aux épices à taco, fromage pepper jack, sauce à la crème avec poblano, jalapeño, avocat et brins de coriandre fraîche

INGRÉDIENTS

2 lb bouchées Southwestern Cheddar Cheese Stuffed Spudz® (P39)

2 tasses fromage pepper jack, râpé en filaments

1 botte coriandre

2 jalapeños, tranchés

2 avocats, tranchés

2 limes, coupées en quartiers

Sauce à la crème au poblano

4 c. à soupe beurre non salé

1 1/2 tasse oignon jaune, haché grossièrement

4 poblanos noircis, sans peau, pépins ni membrane, hachés grossièrement

2 tasses crème à fouetter épaisse

Sel et poivre

Viande à taco

2 c. à thé oignon émincé séché

1 c. à thé sel

1 c. à thé poudre de chili

1/2 c. à thé fécule de maïs

1/2 c. à thé cumin moulu

1/2 c. à thé flocons de piment rouge

1/4 c. à thé poivre de Cayenne (facultatif)

1/4 c. à thé ail émincé séché

1/4 c. à thé origan séché

1 lb. bœuf haché maigre

1/2 tasse eau

CONSIGNES

Sauce à la crème au poblano

1. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les oignons et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides, environ 4 minutes.
3. Ajouter les poblanos et les cuire 1 minute pour marier les saveurs.
4. Ajouter la crème épaisse et porter à ébullition.
5. Baisser le feu à moyen et laisser mijoter jusqu'à la crème soit réduite et qu'elle enrobe le dos d'une cuillère, environ 6 minutes.
6. Laisser refroidir légèrement la préparation, puis la transférer dans un mélangeur et mélanger jusqu'à homogénéité.
7. Saler et poivrer la sauce, au goût.

Viande à taco

1. Dans un bol, mélanger les oignons émincés, le sel, la poudre de chili, la fécule de maïs, le cumin, les flocons de piment rouge, le poivre de Cayenne, l'ail émincé séché et l'origan. Réserver.
2. Chauffer un grand poêlon à feu moyen-vif.
3. Émietter le bœuf haché dans le poêlon chaud.
4. Cuire en remuant jusqu'à ce que le bœuf soit complètement cuit, de 7 à 10 minutes.
5. Égoutter et jeter tout surplus de gras.
6. Ajouter le mélange d'assaisonnement et l'eau au bœuf haché, puis remuer pour combiner.
7. Porter à faible ébullition et cuire jusqu'à ce que le liquide soit absorbé dans la viande, environ 5 minutes.

Montage de l'assiette

1. Préparer les bouchées Southwestern Cheddar Cheese Stuffed Spudz® (P39) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
2. Placer 8 oz de bouchées Southwestern Stuffed Spudz dans une assiette.
3. Garnir de 1/2 tasse de viande à taco (ou au goût).
4. Arroser la viande à taco de 2 ou 3 c. à soupe de sauce à la crème au poblano.
5. Garnir de fromage pepper jack râpé en filaments, puis ajouter 2 ou 3 tranches de jalapeños.
6. Placer 3 tranches d'avocat et un quartier de lime dans chaque assiette.
7. Garnir de brins de coriandre.

Rendement

4+ portions