



Croustilles garnies de fruits style Mangonada

Croustilles aux fruits et aux épices

INGRÉDIENTS

- 10 oz Croustilles Lamb Weston Private Reserve™ (30H)
- 1 tasse de mangue fraîche, coupée en petits dés
- ¼ tasse de jicama de taille moyenne, coupé en petits dés
- ¼ tasse de pastèque fraîche, coupée en petits dés
- 4 oz de sauce Chamoy (à acheter dans le commerce, se trouve dans le rayon des produits hispaniques)
- 2 c. à soupe d'épices Tajin
- 1 lime, coupée en 4 quartiers

CONSIGNES

1. Faire cuire les croustilles selon les instructions du fabricant.
2. Recouvrir les croustilles de fruits et garnir de sauce Chamoy et d'épices Tajin.
3. Ajouter un quartier de lime sur le côté.

Rendement

4 portions