



## Purée de pommes de terre grillée doublement croquante

Purée de pommes de terre à pelure rouge aux jalapeños grillés « doublement croquante » garnie d'un mélange de poivrons rouges et de poblanos rôtis, de chorizo tranché, le tout garni de miettes de cotija. Choix de deux œufs préparés à votre goût.

## **INGRÉDIENTS**

- 8 oz. Purée de pommes de terre à pelure rouge Lamb's Supreme™ (M22)
- 4 oz. chorizo cuit, tranché
- 4 lanières poivron vert rôti
- 4 oz. 5 petits poblanos rôtis ou tout autre piment doux
- 3 oz. cotija émietté
- 2 c. à soupe jalapeños tranchés

## **CONSIGNES**

- 1. Préparer un sachet de Purée de pommes de terre à pelure rouge Lamb's Supreme™ selon le mode d'emploi sur l'emballage.
- 2. Placer 8 oz. de purée de pommes de terre dans un bol allant au four. Griller la quantité nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
- 3. Séparer la purée en morceaux et les placer au fond de l'assiette.
- 4. Ajouter 4 oz. de chorizo tranché sur la purée de pommes de terre.
- 5. Ajouter 4 lanières de poivron vert rôti sur le chorizo.
- 6. Parsemer de 4 oz. 5 petits poblanos.
- 7. Placer 3 oz. de cotija émietté sur les piments.
- 8. Garnir de 2 c. à soupe de jalapeños tranchés.

## Rendement

2+ portions