



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