

Dip refried beans et nachos

Purée de haricots pinto assaisonnée aux épices mexicaines et accompagnée de tortilla chips



Vapeur



Mise en place

La veille au soir, bien rincer les haricots pinto puis les mettre à tremper dans un saladier rempli d'eau froide et les réserver au frais pour la nuit.

Egoutter et bien rincer à nouveau les haricots puis les mettre dans une casserole, la remplir d'eau, ajouter des feuilles de laurier et monter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire doucement environ 40 minutes.

Egoutter légèrement les haricots une fois cuits puis les saler, les écraser grossièrement à la fourchette, ajouter la taco salsa, le jus de citron vert et la coriandre.

Mélanger intimement l'ensemble et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mise en oeuvre

Servir tiède avec les nachos, le quartier de citron vert, le piment jalapenos et tomate cerise.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PINTO BEANS (ROSÉS)	2263	80 g
TORTILLA CHIPS CHILI	6298	80 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Tomates cerises		10 g
Coriandre fraîche		5 g
Citron vert		0.5 pces