

Chili au four

SERVING / SIZE

12 oz
(1½
tasse ou
355 mL)

SERVINGS

5



Nos recettes de soupe cuites au four amélioreront simplement votre menu tout en contribuant à inspirer et à créer de nouveaux plats novateurs dont vos clients raffoleront.

MADE WITH



Chili des pionniers
CASE CODE 23436



Pace^{MD} Salsa Avec De Gros Morceaux
Moyenne - Quatre
CASE CODE 34170

Ingredients

1 Bac (1,81kg)	Chili des pionniers
750 mL	Croustilles de maïs, cassées
500 mL	Fromage cheddar, râpé
187,5 mL	Crème sure
187,5 mL	Jalapeno mariné, tranché
187 1/2 mL	Pace ^{MD} Salsa Avec De Gros Morceaux Moyenne - Quatre
125 mL	Coriandre, hachée

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C.
- 2 Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de chili Klondike dans un récipient à soupe allant au four.
- 3 Déposer ⅓ de tasse (75 mL) de croustilles de maïs sur le chili.
- 4 Parsemer de ⅓ de tasse (75 mL) de cheddar.
- 5 Cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les croustilles soient dorées.

Pour servir

Garnir de crème sure, de jalapeno, de salsa et de coriandre.