



[Recipes](#)

Fondue au fromage, chorizo et poblano

Une délicieuse trempette au fromage, avec un mélange savoureux de tomatilles, d'oignons, de cheddar et de saucisses chorizo. Ce plat crémeux et piquant est parfait pour les trempettes. Tout comme il est parfait pour partager!

Total Time

60 min

Made with

Campbell's®

VERVE® SOUPS

Soupes, bouillons et bases [Verve^{MD} soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles](#)



2 tasse

8

☐ Imperial ☐ Metric

- 1 c. à s. 15 mL Huile d'olive
- 1 lb 500 g Saucisse chorizo crue, débarrassée de ses boyaux
- 1 ½ tasses 375 mL Oignon, en dés
- 1 ½ lbs 681 g Fromage cheddar râpé
- 1 lb 454 g Fromage Monterey Jack, râpé
- 1 c. à s. 12 g Farine universelle
- 2 tasses 500 mL Lager
- 1 sac (4 lb) 1 sac (1,81 kg) [Verve^{MD} soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles](#)
- *Garnitures*
- ½ lb 226.8 g Saucisse Chorizo, émietlée, cuite
- ¾ tasse 180 g Tomates, en dés
- 1 tasse 240 g Oignons verts, émincés
- ¾ tasse 12 g Feuilles de coriandre fraîche

Directions

Nutrition Facts

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire le chorizo et l'oignon à feu moyen pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le chorizo soit doré.
2. Mélanger le cheddar râpé et le fromage Monterey Jack râpé avec la farine et réserver.
3. Incorporer la bière au mélange de chorizo et porter à ébullition. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Réduire le feu à moyen et incorporer la soupe.
4. Ajouter des poignées du mélange de fromage à la soupe, en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient incorporées. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la trempette ait épaissi. (Donne 4 L/16 tasses). Gardez chaud jusqu'au moment de servir.

Tips

- Verser 2 tasses (500 ml) de trempette dans un plat de cuisson de 2 tasses (500 ml). Garnir de 2 c. à s. (30 g) de saucisse, 1 c. à s. (15 g) de tomates en dés, 2 c. à s. (30 g)

d'oignons verts et 1 c. à s. (12 g) de feuilles de coriandre. Servir avec ½ sac de croustilles de tortillas.

- *Servir avec* : Croustilles de tortilla 275 g chaque (4 sacs)

Nutrition Facts

Per 2 tasse

Calories

Total Fat

Saturated Fat

+ Trans Fat

Cholesterol

Sodium

Total Carbohydrate

Sugars

Dietary Fibre

Protein

Potassium

Calcium

Iron