

Côtes de maïs style festival



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

60 Ardo Côtes de maïs coupées en deux

250 g Ardo Mélange d'herbes mexicaines

2 dl de beurre liquide ou huile

Assaisonnement Tex-Mex

1 dl de crème aigre

50 g de nachos

3 oignons verts

100 g de jalapeños

Préparation

1. Mélangez les côtes de maïs congelées avec l'huile ou le beurre, l'assaisonnement Tex-Mex et le mélange d'herbes mexicaines. Mettez-les dans un sac sous vide.
2. Cuisez pendant 30 minutes dans un cuiseur vapeur à 80°C.
3. Laissez refroidir et gardez au frais.
4. Placez les côtes de maïs sur une plaque à pâtisserie, faites-les cuire au four à 180°C pendant 6-8 minutes.
5. Servez-les avec un peu de crème aigre, des nachos, des oignons verts et des jalapeños.

Allergènes

Milk

Gluten

