Cocotte de bouchées des légumes, patates douces et mais grillé façon mexicaine



Ingrédients

- 1 kg bouchés de légumes - Ardo
- 2 kg de purée de patates douces - Ardo
- 1 kg de mais grillé façon mexicaine - Ardo
- 50 gr salsa Mexicana - Ardo
- 250 gr de cheddar
- Spicemix del mondo chimichurri pure - Verstegen

Méthode

1. Répartir le mais grillé sur le fond de la cocotte.
2. Chauffer la purée de patates douces et assaisonner avec le salsa Mexicana.
3. Etaler la purée sur le mais et disposer les bouchées de légumes au-dessus.
4. Mettre le cocotte au four pendant 25 minutes à 180°
5. Mélanger le cheddar avec le chimichurri et saupoudrer sur les bouchées de légumes. Placer un instant sous le grill pour une belle croûte croustillante.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be