



INGREDIENTS

(pour 10 personnes)

- 5 Tomates
- 5 avocats
- 1 oignons
- 1 citron
- Sauce piquante
- sel, coriandre

Allergènes :

Guacamole



MISE EN OEUVRE

- 1 - Couper les tomates, les oignons en petits morceaux.
- 2- Ecraser l'avocat.
- 3- Dans un plat mélanger l'avocat, les oignons et les tomates.
- 4- Ajouter l'assaisonnement et servir avec des chips ou nachos.





INGREDIENTS

(pour 10 personnes)

- 1 kg de poulet
- 100 g de chorizo
- Sauce tomates 4/4
- Bouillons de poulet
- 3 oignons
- Piment
- 5 gousses d'ail
- Sel, poivre

Allergènes :

Tinga de poulet



MISE EN OEUVRE

- 1 - dans une sauteuse, faire revenir les oignons émincés avec un peu d'huile, ajouter le poulet et faire dorer.
- 2- Ajouter la sauce tomates, l'ail et les épices
- 3- Ajouter le bouillon et laisser mijoter 10 minutes.
- 4- Ajouter le chorizo en petits morceaux et laisser cuire, à feu doux 10-15 minutes.





INGREDIENTS

(pour 10 personnes)

- 1.8 kg de farine
- 200 g de sucre
- 25 g de levure
- 7 oeufs
- 500 ml de lait
- Anis, fleur d'oranger, anis
- 300 g de beurre
- 30 g de sel

Allergènes :

- *Gluten, oeufs, lait*



Pan de muerto



MISE EN OEUVRE

1 - Mélanger la farine avec le sucre, le sel, la levure et le beurre, ajouter au centre les œufs.

2- Verser petit à petit le lait pour obtenir une pâte bien lisse et élastique.

3- incorporer la fleur d'oranger et l'anis

4- Couper $\frac{1}{4}$ de la pâtes, mélanger avec de la farine et diviser en petites boulettes.

5- Donner aux boulettes une forme de boudin et aplatir pour leur donner une forme d'os.

6- Diviser le reste de la pâtes en 4 parts et donner à chacune la forme d'un gros rouleau à pain, badigeonner avec de l'eau et placer les os dessus. Disposer au centre, par-dessus, la boulette et coller avec de l'eau.

7- laisser lever 40 min.

8- badigeonner avec un jaune d'œuf et 25 min à 180° C

