

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches

ingrédients

1 boîte de nachos de poulet cuits de **Flamingo**

4 carottes fanes rôties

(représente environ 250 ml de purée)

250 ml d'hummus

250 ml de yogourt méditerranéen nature 10%

Le zeste et le jus d'une lime

60 ml de ciboulette finement ciselée

10 ml de piment d'Espelette



Nachos de poulet et trempette épicée aux carottes

méthode

- 1 Au mélangeur, mélanger les carottes rôties, l'hummus et le yogourt afin d'obtenir une purée lisse.
- 2 Saler et poivrer au goût, ajouter le zeste et le jus de la lime, la ciboulette et le piment d'Espelette. Mélanger.
- 3 Suivre les instructions de cuisson des nachos sur la boîte.
- 4 Servir la trempette avec les nachos de poulet cuits.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablee
des Chefs
15^e anniversaire

INSPIRÉE PAR

