



CHOLULA[®]

HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

#1 Sauce Piquante *Mexicaine*
DANS LE MONDE

*Des recettes tendances
pour découvrir
les sauces piquantes Cholula*



RECETTE FAMILIALE

Depuis 100 ans

QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

Piment de Arbol et Piquin

FABRIQUÉES AU

Mexique



INGRÉDIENTS POUR 35 EMPANADAS

POUR L'EFFILOCHÉ DE BŒUF :

1 kg de paleron de bœuf
1 oignon
2 gousses d'ail
300 g de tomates concassées
1 bouquet de coriandre fraîche
Sauce Cholula Original

POUR LA PÂTE À EMPANADAS :

750 g de farine de maïs jaune
30 g de sel
15 g de **Curcuma Ducros**
15 g de **Cumin Ducros**
30 g de farine de manioc
50 cl d'eau
Huile de friture



EMPANADAS À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF & SAUCE CHOLULA ORIGINAL

PRÉPARATION

POUR L'EFFILOCHÉ DE BŒUF :

1. Disposez le paleron dans une marmite d'eau froide. Portez à ébullition 2 minutes puis égouttez la viande.
2. Dans la même marmite, versez un filet d'huile et marquez la viande de chaque côté.
3. Ajoutez l'oignon coupé en deux et l'ail écrasé. Salez et ajoutez de l'eau à hauteur. Faites cuire à couvert, à feu doux pendant au moins 3 heures, jusqu'à ce que la viande s'effiloche bien.
4. Une fois la viande cuite, effilochez-la tant qu'elle est encore chaude.
5. Mélangez la viande avec la coriandre fraîche, la tomate concassée et la **sauce Cholula Original**.

POUR LES EMPANADAS :

6. Faites chauffer l'eau. Mélangez la farine de maïs, le sel, le **Curcuma**, le **Cumin** et la farine de manioc.
7. Versez l'eau chaude et mélangez bien à l'aide d'une spatule, puis de vos mains lorsque le mélange refroidit.
8. Étalez la pâte à empanadas sur un plan de travail sur une épaisseur de 1 cm. À l'aide d'un petit cercle de 12 cm de diamètre, détaillez des disques. Farcissez avec de l'effiloché de bœuf et rajoutez quelques gouttes de **sauce Cholula Original** si besoin.
9. À l'aide de vos mains, donnez une belle forme de demi-lune aux empanadas. Soudez bien tous les côtés en pinçant avec vos doigts.
10. Faites frire dans une huile à 180 °C pendant 4 à 5 minutes.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 épis de maïs
10 g de Mélange Chipotle Ducros
Sel fin
Huile
1 botte de coriandre fraîche
1 botte de cebettes
1 Sauce Cholula Chipotle

RIBS DE MAÏS & SAUCE CHOLULA CHIPOTLE

PRÉPARATION

1. Coupez chaque épi de maïs en quartier dans le sens de la longueur.
2. Plongez-les 8 minutes dans une eau bouillante salée.
3. Débarrassez puis stoppez la cuisson à l'eau froide. Séchez les épis sur un torchon propre.
4. Dans un wok, faites chauffer l'huile puis plongez les quartiers de maïs. Faites-les sauter pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le maïs devienne doré. Débarrassez sur un papier absorbant et assaisonnez de sel et du **mélange Chipotle**.
5. Au moment de servir, ajoutez la **sauce Cholula Chipotle** et les herbes fraîches émincées.





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR L'HOGAO (sauce colombienne) :

8 tomates
2 gousses d'ail
1 oignon jaune
20 g d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de triguisar (mélange d'épices : cumin, coriandre, paprika, curcuma, sel, poivre et ail en poudre)
20 g de panela (sucre complet)
2 bottes de cébettes
Sel et poivre

POUR LE CEVICHE :

300 g de crevettes
200 g d'hogao
1 oignon rouge
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de persil
5 citrons verts (zestes et jus)
5 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

Sauce Cholula Piment & Ail

CEVICHE DE CREVETTES & SAUCE CHOLULA

PRÉPARATION

POUR L'HOGAO :

1. Hachez l'ail, ciselez les oignons et concassez les tomates. Faites suer l'ail et les oignons dans une poêle avec de l'huile bien chaude, ajoutez les tomates concassées et le triguisar. Faites cuire 30 minutes à feu doux.
2. Ajoutez la panela, le sel et le poivre. Finissez avec le vert des cébettes ciselées et faites cuire 2 minutes de plus.

POUR LE CEVICHE :

3. Faites cuire les crevettes décortiquées, à la poêle, 2 minutes de chaque côté, avec un filet d'huile d'olive. Laissez refroidir.
4. Mixez l'hogao. Emincez l'oignon le plus fin possible ainsi que la coriandre et le persil.
5. Dans un récipient, mélangez les crevettes, l'hogao mixé, l'oignon, le persil et la coriandre. Ajoutez les zestes, le jus des citrons verts et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
6. Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de **sauce Cholula Piment & Ail**.

