

La Fondue Mexicaine (Pour 4 personnes)

Qui n'aime pas les repas de fajitas maison? Le souci, c'est que seules les premières bouchées sont chaudes, puisque les tortillas et le mélange de viande et légumes refroidissent pendant qu'on mange. Grâce à votre Fondissimo, le problème est enfin résolu! Cuisez vos garnitures à votre rythme et réchauffez vos tortillas en utilisant la vapeur résiduelle. Un pur délice... de la première à la dernière bouchée!

Ingrédients

Bouillon style fajitas

- 3 litres de bouillon de poulet
- 3 sachets d'épices à fajitas Old El Paso, *½ c. à thé réservée à part pour le guacamole
- ¼ de tasse de tequila (optionnel)

Guacamole pimpé

- 1 gros avocat mur
- ¼ tasse de crème sure
- Jus et zeste de 1 lime
- 1 à 2 c. à table de coriandre fraîche
- 1 c. à thé de sucre
- ½ c. à thé d'épices à fajitas Old El Paso * Voir bouillon
- Sel au goût

Garnitures suggérées

1 paquet de petites tortillas de farine de blé, 600 à 800 grammes de julienne de mignon de porc, de hauts de cuisse de poulet ou de tofu, 2 poivrons en lanières, 1 oignon espagnol émincé, 2 tasses de grains de maïs, 1 conserve de haricots noirs lavés, 2 tasses de fromage râpé, 1 pot de salsa aux tomates

Préparation

- 1- Dans un grand chaudron, combiner le bouillon, les épices et la tequila à l'aide d'un fouet, amener à ébullition puis faire mijoter pendant 5 minutes avant de transférer dans le plat à fondue Fondissimo.
- 2- Dans un mélangeur, combiner tous les ingrédients de la sauce guacamole. Goûter, rectifier les assaisonnements.
- 3- Disposer toutes les garnitures dans une ou plusieurs assiettes et manipuler la viande crue avec des ustensiles appropriés.

Quelques astuces

- 1- Pour chauffer vos tortillas, disposez en quelques-unes sur une tôle à pizza trouvée ou un garde-éclaboussures déposé sur les paniers Fondussimo. La vapeur les réchauffera pendant que vos ingrédients cuiront. Réchauffez-les graduellement, tout au long du repas.
- 2- Disposer une grande assiette au centre de la table pour y déposer les garnitures cuites. De cette manière, chaque convive pourra se servir à son rythme.