



pour les
CHEFS

Pour des chefs, par des chefs

NOUVEAU piment jalapeño broyé Club House^{MD}

Conçu pour les chefs, notre nouveau **piment jalapeño broyé Club House^{MD}** permet aux restaurateurs d'ajouter facilement une saveur intense et terreuse distinctive et un piquant modéré aux plats du menu.



Guacamole



Guacamole

Conseil d'utilisation : Pour un peu plus de piquant et une touche de fumée, ajoutez cet ingrédient pratique à votre guacamole.

Ingrédients :

- 3 avocats, mûrs, en dés
- 3/4 tasse de tomates, en dés, sans pépins
- 1 c. à thé de **piment jalapeño broyé Club House^{MD}**
- 2 c. à thé de jus de lime, frais, divisé
- 1 gousse d'ail, rôtie
- 1 c. à thé de gros sel



Préparation :

1. Combiner une c. à thé de jus de lime et le **piment jalapeño broyé Club House^{MD}** et laisser hydrater pendant 15 minutes.
2. Ajouter l'ail rôti et le sel au *molcajete* et mélanger jusqu'à obtenir une pâte fine.
3. Ajouter les avocats en dés et mélanger en incorporant le reste du jus de lime, jusqu'à la texture désirée.
4. Ajouter les tomates et mélanger à la cuillère, garnir de feuilles de coriandre si désiré.

Idées de recettes d'accompagnements :

Rehaussez votre menu grâce à ces combinaisons faciles, avec des ingrédients que vous avez déjà en cuisine.



Fromage à la crème au jalapeño

Fromage à la crème + piment jalapeño broyé Club House^{MD}



1 tasse + 1 c. à table

Excellent en tartinaade pour bagels.



Mayonnaise au jalapeño

Mayonnaise + piment jalapeño broyé Club House^{MD}



1 tasse + 1 c. à table

La trempette parfaite pour les rondelles d'oignons.



Sauce Buffalo au jalapeño

Sauce piquante Cholula^{MD} + beurre fondu + piment jalapeño broyé Club House^{MD}



1 tasse + 1/2 tasse + 1 c. à table

Un délice pour arroser les ailes panées.



Communiquez avec votre représentant Club House^{MD} dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.

© 2026 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.
* Marque déposée de Spicy Liquid, LLC. Usage autorisé.



clubhousepourleschefs.ca

ClubHouseForChefs

ClubHouseForChefs

ch4Chefs