

***Tacos d'andouillette  
d' « Aux trois p'tits cochons verts »  
Ananas et sauce chipotle***

Recette réalisée avec les produits de  
*Aux trois p'tits cochons verts*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 16 août 2015

**Ingrédients :**

- 1 sac de minis-tacos
- 1 oignon
- 1 bouquet de coriandre
- 1 tasse d'ananas coupés en cube de 1 cm (frais ou en canne)
- 2 andouillettes d'aux « trois petits cochons verts »
- 1 avocat coupé en dés
- 1 à 2 limes
- Q.S. sel et poivre

**Sauce chipotle :**

- 4 tomates italiennes
- ¼ d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 piment chipotle (en adobo)

**Méthode :**

**Sauce chipotle :**

- Cuire les tomates dans une casserole avec de l'eau bouillante. L'eau doit couvrir seulement la moitié de la tomate.
- Mettre les tomates cuites, l'oignon, l'ail et le piment chipotle dans un mélangeur
- Assaisonner au goût et laisser refroidir avant d'utiliser

*<http://3petitscochonsverts.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*

**Tacos :**

- Haché finement l'oignon et la coriandre
- Enlever la membrane autour de l'andouillette afin de séparer la chaire de la membrane et jeter la membrane
- Dans une poêle à feu moyen vif, colorez la chaire d'andouillette
- Retirer du feu, mettre dans un bol et ajouter l'ananas au mélange
- Pour monter le Taco, mettez un peu de mélange sur le Taco, ajoutez quelques morceaux d'avocat, une pincée d'oignon, une pincée de coriandre et quelques gouttes de jus de lime ainsi qu'un peu de sauce chipotle sur le dessus

P.S. Il est important d'avoir des morceaux d'ananas dans chaque Taco

**Astuce du Chef!**

Si vous réussissez à trouver des tomatillos (dans la même famille que la tomate, ça ressemble à une tomate verte mexicaine qui est acide) vous n'avez qu'à remplacer les tomates par les tomatillos et ça vous donnera une Salsa Verde. Les tomatillos se vendent en canne.

*<http://3petitscochonsverts.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*