

**CHOLULA**  
HOT SAUCE  
SAUCE PIQUANTE

## Recette Tacos de Porc grillé au Piment Chipotle



### Ingrédients (pour 6 personnes)

1 filet de porc (environ 500g),  
coupé en papillon sur le sens  
de la longueur  
15 ml d'huile d'olive  
1 c.à.c de sel  
1 c.à.c de paprika moulu

3 c.à.s (45 ml) Sauce Chipotle Cholula  
4 tranches d'ananas  
12 tortillas de blé, réchauffées  
2 c.à.s de coriandre fraîche, hachée

### Préparation

- 1 .. Badigeonnez le porc d'huile d'olive. Saupoudrez de sel et de paprika.
- 2 .. Faites griller le porc à feu moyen pendant 10 à 12 minutes en veillant à tourner la viande à mi-cuisson et à la badigeonner avec 2 c à soupe de **sauce piquante**. Laissez reposer 5 minutes.
- 3 .. Badigeonnez l'ananas de 1 c à soupe de **sauce piquante**. Faites griller les tranches d'ananas à feu moyen-élevé pendant 3 minutes de chaque côté. Laissez-les refroidir légèrement, puis coupez-les en cubes.
- 4 .. Tranchez le porc et garnissez les tortillas. Ajoutez l'ananas et la coriandre. Arrosez de **sauce piquante**.

McCormick France SAS - Site d'origine - 195 rue Marcel Berninger - 84977 Arles Cedex - RCS Arles 083400077 - Crédits Photos : McCormick, Getty





#1

Sauce Piquante *Mexicaine*  
DANS LE MONDE

Recettes  
Végan



Recette Familiale  
Depuis 100 ans

Née au Mexique  
dans la ville de Chapala.

CHAPALA

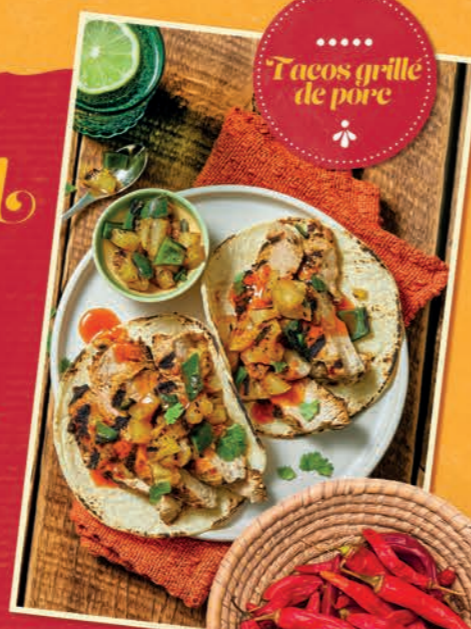
Ingédients  
de qualité

Un mélange unique de  
piments piquin et arbol.



Pour un goût riche et  
une saveur authentique.

Tacos grillé  
de porc



Cholula Original

Saveurs

Piment de árbol et piquin &  
mélange d'épices emblématiques.

Usages

sur des tacos, de la pizza, du riz,  
des œufs ou dans des cocktails.

CODE : 901637920 ■ PCB : X6

DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml ■ DISPONIBLE EN 1,89 L



CHOLULA  
HOT SAUCE  
SAUCE PIQUANTE



Cholula Chipotle

Saveurs

Piments chipotle doux  
fumés aux notes barbecue  
et épices emblématiques.

Usages

dans des sandwich,  
pâtes ou sur du maïs.

CODE : 901637919 ■ PCB : X6

DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml



Papas  
bravas



Cholula Ail & Piment

Saveurs

Piments árbol et piquin, à l'ail  
et épices emblématiques.

Usages

dans les salsas, sur les épis  
de maïs ou encore dans les burgers.

CODE : 901637918 ■ PCB : X6

DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml



Arocado  
toast