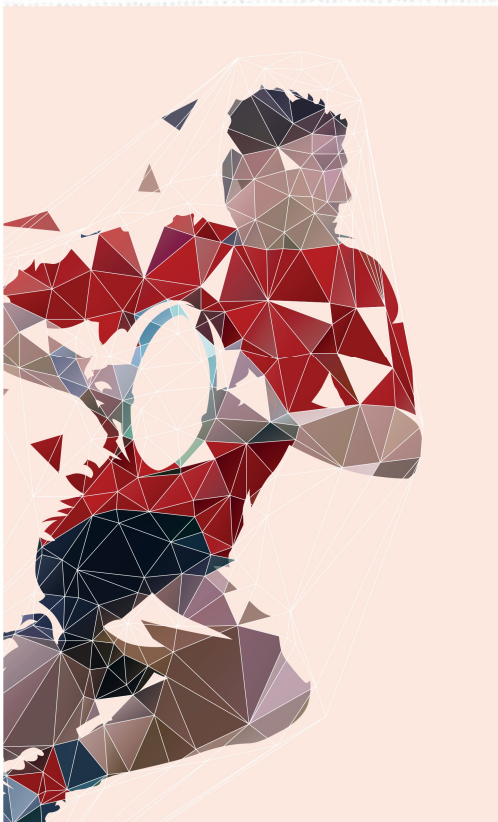


BEIGNETS DE CALAMARS  
SAUCE AIL



**SUR LE TERRAIN OU SUR LE  
BANC, TOUJOURS PRÉSENTS  
LORS DES MATCHS**

08 septembre 2023



PIÈCE DE BŒUF SAUCE BBQ

RIBS LAQUAGE FUMÉ



**CHOISIS  
TA TEAM !**

14 septembre 2023



DAURADE AUX AGRUMES



MÊLÉE DE SAVEURS

21 septembre 2023



BROCHETTES DE POULET ÉPICÉ

**BURGER VEGETARIEN  
PIMENTÉ**



**TROUVEZ VOTRE ÉQUIPIER  
POUR SUBLIMER VOS  
BURGERS**

05 OCTOBRE 2023



**BURGER AU BŒUF SAUCE PIQUANTE**



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

## TABASCO® À SIROTTER



FUMÉS  
**SAVEUR**  
CORSE



## VIRGIN BLOODY MARY

9 cl de jus de tomate  
3 gouttes de TABASCO chipotle pour un gout fumé  
5 cl de sauce Worcestershire  
2 cl De jus de citron presse et filtre  
Sel et (ou sel de céleri et/ou poivre)

Remplir de glace un tumbler. Verser ensuite tous les ingrédients puis ajoutez à votre goût du sel, sel de céleri et/ou poivre.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange. Vous pouvez ajouter du céleri pour la décoration.

## GASPACHO AVOCAT ET CONCOMBRE

375 ml d'eau (1/2 tasse)  
125 ml De yogourt nature 2%  
(1/2 tasse)  
2 Avocats murs  
(pelés et coupés en cubes)  
1 Oignon vert (coupe en tronçons)  
2 Concombres anglais  
(pelés, épépinés et coupés en tronçons)  
5 ml de sauce TABASCO au jalapeno

Dans un mixeur, réduire tous les ingrédients en purée lisse. Ajouter de l'eau au besoin. Saler et poivrer.



DOUX &  
ACIDULÉ

## TABASCO® POUR SE RAFRAÎCHIR



## TABASCO® À PARTAGER



FUMÉS  
**SAVEUR**  
CORSE



## CRÈME DE POIVRON FÊTA

2 gousses d'ail  
7 grammes persil ciselé ici surgelé  
130 grammes poivron rouge en morceaux soit 1 poivron rouge épépiné  
200 grammes feta  
90 grammes fromage à tartiner ail et fines herbes  
10 grammes huile d'olive  
5 gouttes de TABASCO chipotle  
2 pincées de poivre

Mettre dans le bol les gousses d'ail et le persil. Mixer 3 sec/vit 7. Ajouter tous les autres ingrédients dans le mixeur. Verser dans des récipients et conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. On peut également la conserver jusqu'à 8 jours en mettant dans un récipient sous vide.

## TABASCO® À SIROTER



DOUX &  
ACIDULÉ



## VIRGIN MOJITO

40 feuilles de menthe fraîche  
50 g de sucre de canne  
2 citrons verts  
Quelques gouttes de Tabasco® vert  
60 cl de limonade Glace pilée selon son goût

Dans un verre large et à fond épais, disposer 10 feuilles de menthe, 2 cuillères à café de sucre de canne, la moitié d'un citron vert coupée en 6 et quelques gouttes de Tabasco jalapenos, selon son goût. Presser le tout à l'aide d'un pilon, allonger à la limonade et rafraîchir avec de la glace pilée.

## GASPACHO DE POIVRONS JAUNES

5 poivrons jaunes  
2 échalottes  
1 gousse d'ail  
30 cL de bouillon de légumes  
2 c à s d'huile d'olive  
1 c à c de Tabasco

Couper les poivrons en 2 dans la longueur, retirer les pépins et les cloisons blanches. Les envelopper de papier aluminium et les cuire 30 min au four préchauffé à 200°C. Laisser refroidir puis les peler. Peler et hacher les échalotes et l'ail ; les faire revenir dans l'huile chaude, ajouter les poivrons et le bouillon et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Laisser refroidir. Mixer la préparation puis l'assaisonner de Tabasco, saler et poivrer. Mettre au frais au moins 2 heures avant de servir.



INGRÉDIENTS SEULEMENT TROIS

## TABASCO® POUR SE RAFFRAÎCHIR



## TABASCO® À PARTAGER



DOUX &  
ACIDULÉ



## GUACAMOLE

4 avocats, dénoyautés et sans peau  
+ tasse (60 mL) sauce TABASCO® verte aux jalapeños  
2 c. à table (30 mL) citron vert fraîchement pressé  
+ oignon rouge, coupé en petits dés  
Sel, au goût  
Chips de tortillas, pour servir

Dans un grand bol, déposer les avocats, la sauce TABASCO® verte aux jalapeños, le jus de citron vert, l'oignon rouge et la coriandre.  
À l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, écraser jusqu'à obtenir la texture souhaitée.  
Assaisonner de sel, au goût.  
Servir avec les chips.