

Recette : Nachos Gourmet My Baar Style

Ingrédients nécessaires

- 500g de tortillas de maïs croustillantes
- 200g de cheddar affiné râpé
- 150g de mozzarella râpée
- 1 boîte de haricots rouges égouttés
- 1 oignon rouge émincé finement
- 1 piment jalapeño frais en rondelles
- 100g de guacamole maison
- 100g de crème aigre (sour cream)
- Coriandre fraîche ciselée
- Sel, poivre et une pincée de paprika fumé

Matériel requis

- Grande plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Bol de service

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Répartir uniformément les tortillas sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les haricots rouges, l'oignon rouge et les piments sur les tortillas.
- Recouvrir généreusement avec le mélange de cheddar et de mozzarella.
- Enfourner pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.
- Sortir du four et ajouter immédiatement le guacamole et la crème aigre par petites touches.
- Saupoudrer de coriandre fraîche et servir immédiatement.

Conseils du Chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez du bœuf haché revenu avec des épices tex-mex.
- Ne surchargez pas trop le centre pour assurer une cuisson uniforme.
- Servez avec un quartier de citron vert pour apporter du peps.