

NACHOS MAISON



INGRÉDIENTS

200 g de tortillas goût chili

200 g de tortillas nature

600 g de sauce salsa

300 g de maïs en grain

200 g de cheddar

16 tomates cerise

2 oignons blancs

1 demie botte de coriandre fraîche

PRÉPARATION

POUR LES NACHOS :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mettre un mélange de tortillas nature et de tortillas chili dans un grand plat allant au four.
3. Verser la sauce salsa mi-forte sur le dessus puis venez disposer des tranches de cheddar sur l'ensemble de la surface. Cuire 5 minutes à 200°C.
4. Egoutter le maïs.
5. Eplucher et ciseler l'oignon rouge.
6. Laver, sécher et ciseler la coriandre.
7. Laver les tomates cerise et les couper en cubes.

POUR LE DRESSAGE :

8. Sortir le plat du four et venir parsemer dessus des cubes de tomates cerise fraîches.
9. Ajouter par-dessus le maïs égoutté, puis l'oignon rouge ciselé.
10. Enfin, parsemer de coriandre ciselée.

ASTUCE DU CHEF



Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez réaliser une sauce au fromage en faisant fondre celui-ci dans une sauce béchamel, avant de faire gratiner au four !

