

Nachos cheese and beef



Plats



Vapeur



© Photo SDV 2012

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS CHILI	6298	100 g
CHILI CON CARNE	7270	50 g
CHEEDEDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
Poivrons verts		10 g
Tomates grappes		20 g
Crème fraîche épaisse		20 g
Salade romaine		20 g
Coriandre fraîche		0 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole en froid positif.
 Laver les tomates et les poivrons les couper en petits dés, réserver au frais.
 Laver et ciseler la coriandre.
 Chauffer la sauce cheddar au bain-marie ou au micro-ondes afin de la rendre plus fluide.
 Ouvrir les haricots rouges, les égoutter et bien les rincer puis les réserver au frais.
 Placer le chili au bain-marie.

Mise en oeuvre

Disposer sur une assiette les tortilla chips, ajouter le chili de bœuf par petites touches ainsi que le cheddar chaud.
 Ajouter les petits dés de tomates, les poivrons ainsi que les haricots rouges.
 Disposer la salade romaine coupée en lanières sur le dessus, ajouter le guacamole et la crème fraîche et saupoudrer sur l'ensemble la coriandre hachée.
 Servir aussitôt.