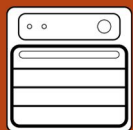


Nachos gratiné pulled pork

Tortilla chips parsemées d'éffiloché de porc BBQ, de tomate, poivrons et piment jalapeno puis gratinées au four.



Four



© Photos SDV 2017

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif l'éffiloché de porc, le guacamole et le mélange de fromage râpé.
Couper en petits dés la tomate et hacher la coriandre fraîche.
Placer la sauce au cheddar au bain-marie.
Couper le citron en quartier.

Mise en oeuvre

Placer les nachos dans le poêlon, puis ajouter :

- L'éffiloché de porc
- Les morceaux de poivrons et oignons
- Des touches de sauce cheddar
- Parsemer le fromage râpé

Puis faire gratiner au four ou sous une salamandre.

Une fois les nachos bien colorés, ajouter:

- Les dés de tomate
- Des touches de guacamole et de crème fraîche
- La coriandre hachée
- Le piment jalapeno

Ajouter le guacamole et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	120 g
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	60 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	15 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Coriandre fraîche		3 g
Crème fraîche épaisse		10 g
Tomates grappes		20 g
Citron vert		0.2 pces