Tex-Mex

F01117

Nachos gratiné au boeuf - 6 pers

Des chips de tortilla, du boeuf épicés, le tout parcemé de fromage gratiné au four.

Entrée

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	1 sachet
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
CHEDDAR CHEESE SAUCE SQUEEZE	7446	30 g
HARICOTS ROUGES	3658	1 Boite
Viande de boeuf hachée		300 g
Emmenthal rapé		200 g
Tomates grappes		2 pièce
Oignons		1 pièce
Huile d'olive		1 cuillère

Mise en place

175 g de tortillas chips Amigos Nature
1 sachet de Taco Mix Amigos
300 g de viande hachée
70 ml d'eau
1 oignon
1 boite de Haricots rouges Amigos
2 tomates coupées en dés
200 g de fromage râpé
30 g de Cheddar cheese sauce Classic Foods of America
Huile végétale

Mise en oeuvre

1- Préparer la garniture
Dans une sauteuse, faire revenir les oignons dans un filet d'huile jusqu'à obtenir une jolie coloration.
Ajouter la viande, la moitié des dés de tomate, le Taco Mix Amigos et l'eau. Faire revenir 2 min à feu vif.
Puis laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
Ajouter les haricots rouges égouttés et réchauffer 2 minutes supplémentaires.

2- Gratiner les nachos au boeuf
Préchauffer le four à 180°C
Dans un grand plat allant au four, verser une première couche de Tortilla Chips Amigos
Repartir plusieurs cuillères à soupe de garniture au bœuf puis parsemer de fromage râpé.
Verser une seconde couche de Tortillas Chips Amigos
Repartir à nouveau de la farce et parsemer de fromage râpé.
Arroser le plat d'un trait de Cheddar Cheese et enfourner pendant 10 min environ.

Plat à partager et à déguster avec les doigts !

Suggestion

Choisissez le fromage râpé de votre choix, emmental, gruyère, mozzarella, cheddar...

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr