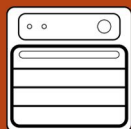


Nachos gratinés au cheddar

Tortillas chips croustillantes nappées de sauce salsa, sauce cheddar et haricots rouges. A partager.



Entrée



Four



Mise en place

Préparation du guacamole :

Dénoyauter les avocats et récupérer leur chair à l'aide d'une cuillère

Ecraser la chair des avocats dans un saladier

Ajouter le sachet de Guacamole mix, arroser du jus de citron vert, bien mélanger et réserver au frais

Laver et couper le piment jalapenos en lanières et réserver.

Bien rincer à l'eau clair et égoutter les haricots rouges.

Mise en oeuvre

Placer les chips dans un plat allant au four, saupoudrer le fromage râpé et ajouter par petites touches la sauce cheddar.

Placer le plat au four à 180/200° environ 4/5 minutes, le temps que le fromage râpé gratine.

Sortir le plat, puis terminer en ajoutant :

- Les tomates cerises coupés en quartiers
- Les haricots rouges Amigos
- Des petites touches de crème fraîche épaisse et de guacamole
- Quelques lanières de piment jalapenos
- La coriandre ciselée

Servir le reste de guacamole dans un pot à part ainsi que le piment jalapenos.

Suggestion

Pour un guacamole encore plus savoureux vous pouvez ajouter un demi oignon coupé en dés et de la coriandre ciselée.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| SAUCE SALSA DIP MILD | 6177 | 300 g |
| CHEDDAR CHEESE SAUCE SQUEEZE | 7446 | 100 g |
| GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR | 6172 | 30 g |
| HARICOTS ROUGES | 3658 | 50 g |
| Avocat Hass (300/365 g) | | 2 pces |
| Citron vert | | 1 pces |
| Tomates cerises | | 30 g |
| Coriandre fraîche | | 5 g |
| Crème fraîche épaisse | | 30 ml |
| Piment vert | | 30 g |
| TORTILLA CHIPS NATURE | 6297 | 1 sachet |
| Emmenthal rapé | | 50 g |