



Four

Nachos chili gratiné

Bol de tortilla chips garnies de chili con carne et de fromage rapé gratiné.



Mise en place

Réaliser le pico : réunir dans un saladier

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos

Mélanger intimement et réserver au frais.

Dans un saladier effiloche délicatement la viande du chili, bien la répartir avec l'ensemble des ingrédients et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer le chili con carne au bain marie, ou le réchauffer à la commande la portion au micro-ondes quelques secondes.

Dresser aussitôt les nachos dans l'assiette, ajouter le chili, la sauce cheddar, le fromage mex.

Faire gratiner l'ensemble 1 minute au four ou sous la salamandre.

Ajouter le pico et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	70 g
CHILI CON CARNE	7270	40 g
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA 	7129	10 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Tomates fraîches		30 g
Oignons		10 g
Citron vert		0.1 pces
Coriandre fraîche		2 g