



Four

Nachos bacon cheddar

Bol de tortilla chips garnies de pétales de bacon, choux rouges, jalapenos et sauce cheddar.



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif les pétales de bacon.

Laver et couper la tomate en dés.

Laver et émincer le chou rouge.

Dans une poêle ou sur une plancha chaude, faire revenir les pétales de bacon, afin de les rendre croustillant, puis les réserver sur une feuille de papier absorbant.

Mise en oeuvre

Sous une salamandre ou dans un four, réchauffer les nachos environ 40 secondes.

Dresser aussitôt les nachos dans l'assiette, ajouter les pétales de bacon, les piments jalapenos, la tomate en dés et un trait de sauce cheddar.

Finir avec le chou rouge et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	70 g
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Tomates fraîches		30 g
Choux rouge		10 g