



Collations

## **Petits toasts nacho**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe poudre de paprika (fumé)  
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
1 cuillère à café de chili en poudre  
100 grammes tomates cerise  
80 grammes de crème aigre  
1 oignon rouge (petit, ciselé)  
16 chips tortilla (ou nachos)  
1 gousse d'ail  
16 scampi's  
1 avocat  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Épluchez et nettoyez les scampis. Cuisez-les bien rosés dans de l'huile d'olive. Assaisonnez avec paprika en poudre, chili en poudre, poivre et sel.

Coupez les tomates cerises en petits morceaux. Ecrasez finement la chair de l'avocat avec une fourchette.

Ajoutez-y

la ½ de l'oignon rouge, la ½ des tomates cerises et l'ail pressé. Salez et poivrez. Mélangez ensemble l'autre moitié de l'oignon et des tomates. Ajoutez le persil, versez dessus un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez.

Disposez les nachos sur un plat. Badigeonnez-les d'un peu de crème aigre. Étendez dessus un peu de guacamole, répartissez les scampis et terminez par la salade de tomates. Servez avec la margarita.

