



Collations

Plats d'accompagnement

Nachos (avec tortillas)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de fromage (demi-vieux ou cheddar, râpé)
2 jeunes oignons (en anneaux)
150 grammes de chips tortilla
1 piment rouge (en anneaux)
1 oignon rouge (en anneaux)
125 millilitres de crème aigre
10 grammes de coriandre
1 chili rouge (en anneaux)
2 tomates

Méthode de préparation

Enlevez les pépins des tomates et coupez la chair en petits cubes.

Répartissez les chips tortilla dans un plat à four peu profond. Répartissez dessus les anneaux d'oignon, les cubes de tomate et le piment. Saupoudrez avec le fromage râpé.

Mettez le plat à four sur la grille du barbecue, fermez le barbecue et faites cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Saupoudrez la coriandre et les jeunes oignons sur les nachos et répandez la crème aigre par-dessus.

Conseil: pas de barbecue?

Mettez alors les nachos 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C .

Ustensiles de cuisine

Barbecue

