



Collations

Irish nachos

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 paquet chips (sel ou nachos)
100 grammes de dés de lardon
ciboulette (fraiche)
1 jeune oignon

Pour la sauce au fromage

cheddar (râpé, selon le goût)
50 millilitres de bière Guinness
1 gousse d'ail (pressée)
200 millilitres de lait
15 grammes de farine
15 grammes de beurre
poivre
sel
poivre de cayenne

Méthode de préparation

Faire cuire les cubes de bacon dans une poêle.

Pour le roux, faire fondre le beurre dans une casserole et, une fois le beurre fondu, ajouter la farine en remuant lentement. Lorsque le mélange de farine et de beurre a une légère odeur de biscuit, ajouter un peu de lait froid tout en remuant et s'assurer que la farine est complètement dissoute. Ajouter ensuite le reste du lait petit à petit, tout en continuant à remuer.

Enfin, ajoutez également la Guinness, une gousse d'ail pressée et le cheddar au mélange et remuez jusqu'à ce que le fromage soit complètement dissous. Lorsque vous obtenez une sauce au fromage jaune et crémeuse, assaisonnez avec du poivre, du sel et du piment de Cayenne et retirez du feu.

Remplissez un bol de chips et versez-y une partie de la sauce au fromage. Placer une autre base de chips et terminer avec un supplément de sauce au fromage, des allumettes de bacon frits et d'oignon de printemps et de la ciboulette hachées.

[N'oubliez pas non plus de regarder notre vidéo sur la recette, en cliquant ici.](#)

