



Loaded nachos



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (petit)
15 tomates cerises
1/2 poivron vert
300 grammes de chips tortillas (nature)
400 grammes de fromage râpé (p. ex. mélange de cheddar et de mozzarella)
100 grammes de crème aigre
1 poignée de coriandre

Pour le guacamole :

2 avocats mûrs
1 échalot (finement émincée)
2 cuillères à soupe de coriandre (finement hachée)
1 gousse d'ail (pressée)
1 citron vert (jus)
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
sel

Méthode de préparation

- 1.** Émincez finement l'oignon. Coupez les tomates cerises en quartiers et le poivron vert en petits dés.
- 2.** Répartissez la moitié des chips de tortilla au fond d'une poêle en fonte. Ajoutez la moitié des légumes et la moitié du fromage.
- 3.** Recouvrez avec une nouvelle couche de chips de tortilla, de légumes et le reste du fromage.



- 4.** Déposez la poêle en cuisson indirecte sur la grille du barbecue (pas au-dessus des braises, mais à côté) et fermez le couvercle. Laissez les nachos garnis environ 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- 5.** Pendant ce temps, préparez le guacamole : écrasez grossièrement la chair des avocats à la fourchette et mélangez avec l'échalote émincée, la coriandre et l'ail pressé. Assaisonnez avec le jus de citron vert, le piment de Cayenne et le sel. Servez les nachos garnis avec le guacamole, la crème épaisse et un peu de coriandre.