



Four

Nachos et Smokey Jalapeno cheddar sauce

Assiette de chips de tortilla chaudes nappées de sauces cheddar fondante pour une entrée à partager.



Mise en place

Dans un saladier réunir :

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos haché
- Sel/Poivre

Mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar au bain marie.

Dresser les nachos dans l'assiette avec au centre la sauce cheddar fumé chaude.

Ajouter des traits de cheddar sur l'ensemble avec le pico.

Suggestion

Si vous pouvez réchauffer légèrement les chips de maïs avant, 30 secondes environ au four ils ne seront que meilleur.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	120 g
SMOKEY JALAPENO CHEDDAR SAUCE	7732	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Coriandre fraîche		4 g
Citron vert		0.2 pces
Oignons		15 g
Tomates grappes		30 g