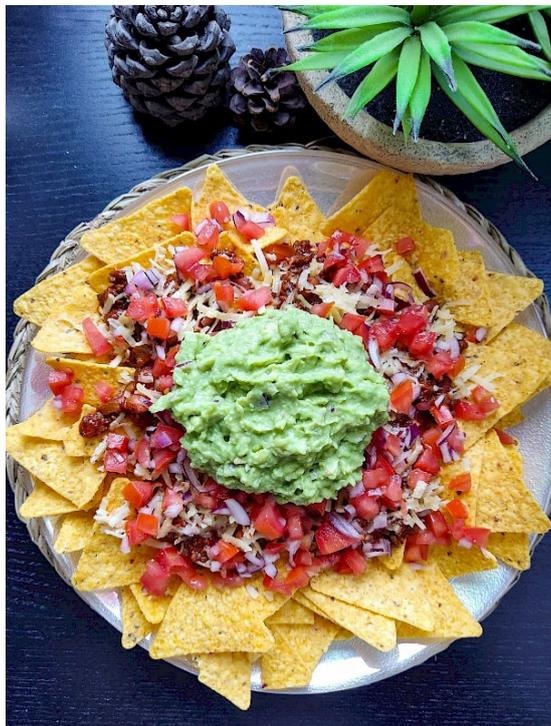




Nachos Tex-Mex avec fromage au piment rouge



Ingrédients

- 2.5 livre de bœuf haché maigre
- 1 oignon en dés
- 4 gousses d'ail finement hachées
- 2.5 cuillères à soupe de poudre de chili
- 14.5 once de tomates en conserve
- 9 once de haricots rouges en conserve, égouttés et rincés
- 4.5 once de tomates en dés avec le jus
- 1.5 tasse de bouillon de bœuf
- 1 tasse de bière
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 1 cuillère à soupe de pâte de gochujang (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- Sel et poivre à volonté
- 200 g Tortillas de maïs / Nachos
- 100 g Fromage pimenté (fromage Henri Willig)
- 2 purée d'avocats
- 51 tomates en dés
- 0.5 oignon rouge coupé en dés
- une pincée de coriandre
- 1 citron
- sel et poivre à volonté

La préparation

Splagez-la !

Instructions pour le chili :

Mélanger la viande hachée et 2 ½ cuillères à soupe de poudre de piment.

Dans une grande poêle, faire revenir la viande hachée avec l'oignon et l'ail. Égoutter la graisse.

Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le piment atteigne l'épaisseur souhaitée.

 ;

Instructions pour les nachos :

Pour le guacamole, mélangez la purée d'avocat avec une cuillère à soupe de citron vert et assaisonnez selon votre goût.

Pour le pico de gallo, mélangez la tomate, l'oignon haché et la coriandre avec une cuillère à soupe de citron vert et assaisonnez de sel et de poivre.

Pour servir les nachos, placez les tortillas de maïs dans une grande assiette, saupoudrez-les de piment, râpez le fromage (le fromage fondra sous l'effet de la chaleur du piment), ajoutez le pico de gallo et, au milieu, placez le



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

guacamole.

 ;

 ;

Avec l'aimable autorisation de notre fan de fromage Henri Willig @efedefood ; pour cette délicieuse
recette. ;

 ;
