

Nachos au four avec de la viande hachée et une sauce au fromage



De la pure nourriture pour l'âme: nous servons des nachos gratinés au cheddar et à la viande hachée. Et là où il y a des chips de tortilla, un délicieux guacamole n'est jamais très loin!

La cuisine tex-mex est pleine de saveurs et ses amuse-gueules sont accueillis avec enthousiasme à chaque apéritif ou soirée télé. Il en va de même avec notre mets croustillant sortant du four.

Les amateurs de fromage se régaleront doublement: les nachos sont d'abord gratinés avec du cheddar, puis nappés d'une sauce au fromage crémeuse. Pour que les nachos restent bien croustillants, il faudrait les déguster dès qu'ils sortent du four.

Un petit détour par le guacamole est cependant toujours le bienvenu.

Petite astuce: les végétariens remplacent simplement la viande hachée par une alternative végétale.

Petite astuce: s'il reste du guacamole, il peut être utilisé pour un délicieux toast à l'avocat.

Guacamole

- 3 avocats
- 1 oignon, finement haché
- 1 ½ gousse d'ail
- 5 cs de jus de citron
- 5 cs d'huile d'olive
- sel et poivre

Mélange de viande hachée

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1 poivron rouge, en bouchées
- 1 petit piment rouge, en rondelles
- 1 gousse d'ail, pressée
- 300 g de viande hachée de bœuf, par ex. Black Angus d'IP-SUISSE
- 1 cc de cumin moulu

- ¼ cc de coriandre moulue
- 1 cc de paprika
- sel

Sauce au fromage

- 1 ½ cs de beurre
- 1 cs de farine
- 180 ml de lait chaud
- 110 g de cheddar, râpé grossièrement
- une prise de poivre de Cayenne
- sel

Autres

- 1 paquet de chips tortilla (300 g), nature
- 80 g de cheddar, râpé grossièrement
- tranches de citron vert comme garniture
- rondelles de piment comme garniture
- 1 poignée de coriandre fraîche hachée, comme garniture

Guacamole

1. Ecrasez bien les avocats à la fourchette, mélangez-les avec tous les autres ingrédients et affinez avec sel et poivre. Le guacamole peut également être réduit en purée.

Mélange de viande hachée

1. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y blondir les oignons.
2. Ajoutez le poivron, le piment et l'ail et faites revenir jusqu'à ce que les morceaux de poivrons soient tendres.
3. Pour finir, ajoutez la viande hachée et les épices et continuez à rôtir jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Assaisonnez avec du sel.

Nachos

1. Préchauffez le four à 180 °C, chaleur inférieure et supérieure. Placez les chips tortilla sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, recouvrez-les de fromage râpé et de viande hachée, puis mélangez brièvement le tout.
2. Cuisez au four préchauffé pendant 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Pendant ce temps, préparez la sauce au fromage.

Sauce au fromage

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine en remuant constamment et laissez cuire brièvement.
2. Versez lentement le lait chaud, en remuant vigoureusement avec un fouet.
3. Ajoutez le cheddar, le poivre de Cayenne et le sel et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Finitions

1. Nappez les nachos chauds de sauce au fromage, garnissez-les de tranches de citron vert, de rondelles de piment et de coriandre fraîche. Servez avec le guacamole.

Temps de préparation: env. 25 minutes

Trivento Malbec Reserve Limited Edition

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez corsé de cerises noires mûres et de framboises, avec des notes de vanille et de noix de coco provenant de l'élevage. Bouche pleine aux tanins ronds et mûrs. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

