

Nachos au bœuf et salsa tex-mex



Pour 2 personnes :

Des chips tortillas (ici, nature et fromage)

200 g de haché de bœuf

1 oignon haché + 1 gousse d'ail émincée + 1 tomate émincée + 1 CS de coriandre ciselée

1 CS d'huile d'olive + 1 CS d'épices tex-mex

Salsa : 3 tomates + 1 oignon + 1 CS de coriandre fraîche hachée + 1 jus de citron vert + Sel

Guacamole + Cheddar râpé + Crème ou fromage frais

- Préparer la salsa, en coupant tous les ingrédients en tous petits dés. Assaisonner avec le jus de citron et le sel. Réserver au frais.
- Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'oignon et l'ail finement hachés. Faire revenir le tout quelques minutes et ajouter la viande hachée. Cuire en l'ensemble en mélangeant bien.
- Une fois la viande cuite, ajouter la tomate émincée et les épices. Cuire 2 à 3 minutes à feu fort. Ajouter la coriandre hachée à la fin.
- Dans un plat ou une assiette allant au four (ou au micro -ondes), disposer les tortillas chips, en couvrant tout le plat.
- Mettre la viande par dessus, puis le cheddar râpé.
- Passer les assiettes au four (position grill) afin de faire fondre le fromage (ou bien au micro-ondes pour les plus pressés!).
- Avant de servir, recouvrir le tout avec la salsa tex-mex, le guacamole et la crème (ou le fromage frais).
- Servir aussitôt !

Djoudjou
se met aux
fourneaux

Sources : Djoudjou se met aux fourneaux