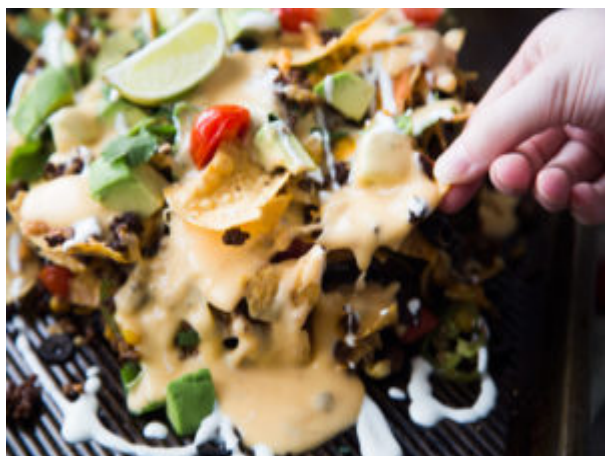




Nachos tout garnis suprême !

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Huile de cuisson
- 1 livre de boeuf haché maigre
- Mélange d'épices à tacos, au goût
- Chips de maïs
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1 tasse de maïs en grain, égouttés
- 1/2 tasse d'haricots noirs, égouttés et rincés (facultatif)
- 1/2 tasse d'olives noirs, coupées en tranche
- 1/2 tasse d'oignons verts, coupées en fines tranches
- Quelques rondelles de jalapenos, au goût
- 2-3 tasses de fromage mélange Tex-Mex

Sauce à la lime :

- 1/2 tasse de crème sure
- Le jus d'une lime
- Sel et poivre

Sauce au fromage maison :

- 1 c. table de beurre
- 1 c. table de farine
- 1/2 tasse de lait
- 1 à 1 1/2 tasse de fromage râpé style Tex Mex ou de cheddar orange fort

- 1 petite pincée de poudre de chili
- Sel au goût

Garniture :

- Cubes d'avocat
- Coriandre fraîche

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer un filet d'huile.
3. Ajouter le boeuf haché et le faire cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
4. Ajouter des épices de mélange à tacos au goût. Personnellement, je mets un sachet complet.
5. Réserver le boeuf.
6. Dans le même poêlon, faire dorer légèrement le maïs. Réserver.
7. Pour un montage en hauteur (qui donne un meilleur résultat), servez-vous d'un moule à charnière de 8-9 pouces de diamètre.
8. Déposer le moule sur votre plaque (sans le fond, juste le pourtour).
9. Déposer quelques croustilles de maïs.
10. Ajouter sur les croustilles le tiers de du boeuf, des tomates, du maïs, des haricots noirs, des olives, des oignons verts et des jalapenos.
11. Mettre le tiers du fromage.
12. Remettre un étage de croustilles et répéter l'étape 10 et 11.
13. Remettre un autre étage de croustilles et étendre le reste des ingrédients restants.
14. Cuire au four de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et que le fromage soit bien fondu. Ajuster le temps de cuisson à la baisse si vous ne faites pas un montage en hauteur.
15. Dans un petit bol, mélanger la crème sure et le jus de lime. Saler et poivrer au goût. Réserver.
16. Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire fondre à feu moyen le beurre de la sauce au fromage.
17. Ajouter la farine et bien brasser pendant 1 à 2 minutes.
18. Ajouter le lait et faire réduire quelques minutes en brassant continuellement.

19. Retirer du feu et ajouter le fromage et la poudre de chili. Brasser pour bien faire fondre tout le fromage. Ajuster l'assaisonnement en salant au goût.
20. Sortir les nachos du four et ajouter sur le dessus des cubes d'avocat et de la coriandre fraîche.
21. Garnir de sauce à la lime et de sauce au fromage au goût.
22. Déguster.