

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 fraiche

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 mais.
- 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 fraiche.
- 21. Garnir de sauce à la lime et de sauce au fromage au goût.
- 22. Déguster.