

## ***“Nachos” de frites gaufrées au porc effiloché***

RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30-40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 paquet (approximativement 500 grammes) de frites gauffrées
- 2 tasses de cheddar râpé
  - ou de mélange de fromage tex-mex
  - ou de la mozzarella râpée
- 2 tasses de **porc effiloché polyvalent**
- 1/2 tasse d'eau
- 1 sachet d'épices à tacos
- 1 avocat, coupé en dés
- 1 petite tomate, coupée en petits dés
- 1 oignon vert, ciselé
- Coriandre fraîche, ciselée au goût
- Jalapenos au goût
- Sriracha au goût
- 1/4 tasse de crème sûre ou yogourt grec nature
- 1 trait de jus de lime
- Sel et poivre au goût

## Préparation

---

1. Faites cuire les frites selon les indications sur l'emballage.
2. Dans un poêlon, réchauffer le porc effiloché quelques minutes.
3. Ajouter les épices à tacos et l'eau. Cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporé.

4. Garnir les frites de la moitié du porc effiloché. Garnir de la moitié du fromage. Parsemer le reste du porc et du fromage.
5. Faire griller sous BROIL jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
6. Garnir avec l'avocat, la tomate, la coriandre , les oignons verts et les jalapenos.
7. Dans un petit bol, mélanger le yogourt avec le jus de lime. Saler et poivrer au goût.
8. Parsemer d'un peu de sriracha et de sauce à la lime.
9. Déguster.