



Le Méchant Nacho

Ingrédients :

- Croustilles de maïs
- Cheddar râpé
- Thon albacore en petits dés
- Coriandre
- Morceaux de pamplemousse de la Floride
- Jalapeños marinés
- Oignons rouges marinés
- Mayonnaise chipotle
- Pico de Gallo



Marche à suivre :

Parsemer sur des croustilles de maïs le cheddar râpé, le thon albacore, la coriandre, les jalapeños marinés, les oignons rouges marinés et les morceaux de pamplemousses de la Floride. Accompagner de la mayonnaise chipotle et du pico de Gallo.

Mayonnaise chipotle

- 3-4 piments chipotle en conserve
- 1 litre de mayonnaise du commerce

Marche à suivre :

1. Mélanger les piments chipotle en conserve et la mayonnaise du commerce à l'aide d'un mélangeur.

Pico de Gallo

- 1 tasse de tomates concassées
- 2 piments jalapeños en brunoise
- ½ oignon en brunoise
- Jus de 3 limes
- 1 gousse d'ail

Marche à suivre :

1. Mélanger les tomates concassées, les piments jalapeños et le demi-oignon coupés en brunoise, le jus de lime ainsi qu'une gousse d'ail hachée.
2. Saler et poivrer. Réfrigérer.

Jalapeños marinés

- 1 livre de piments jalapeños nettoyés
- 1 carotte pelée et coupée en rondelles
- 4 gousses d'ail épluchées
- ½ tasse de sucre
- 3 tasses de vinaigre blanc
- Sel et poivre



Marche à suivre :

1. Blanchir les piments jalapeños, les carottes et l'ail pendant 5 minutes, les égoutter et les séparer dans des pots Mason. En même temps, faire bouillir les autres ingrédients pendant 5 minutes et verser dans des pots Mason.
2. *Suivez les instructions du fabricant pour stériliser et pasteuriser les pots.

Oignons rouges marinés

- 2 oignons rouges en julienne
- 2 tasses de vinaigre de cidre
- ½ tasse de sucre
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Faire bouillir tous les ingrédients ensemble pendant 5 minutes et laisser reposer à température ambiante ou dans la porte du frigo pour une semaine maximum.