



Nachos au poulet style ailes Buffalo

Ingrédients

- 1 sac de TOSTITOS® Artisanale ail rôti et haricots noirs
- 2 tasses de poulet, effiloché
- 3 tasses de fromage Tex Mex
- 1/3 de sauce pour ailes Buffalo
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. table d'huile végétale
- Sel et poivre
- Sauce aioli

Marche à suivre :

1. Mélanger la sauce pour ailes, l'huile, la poudre d'oignon et d'ail ensemble.
2. Ajouter le poulet et bien enrober.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Déposer sur une plaque la moitié des Tostitos.
5. Saupoudrer de la moitié du fromage.
6. Ajouter le reste des Tostitos.
7. Mettre le poulet sur les Tostitos.
8. Saupoudrer du reste de fromage.
9. Cuire au four à 450 F jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.
10. Servir avec de la sauce aioli en trempette ou en coulis directement sur les Tostitos.