Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Nachos végétariens au fromage Henri Willig

Ingrédients

- 1 sachet de chips tortilla
- 1 Henri Willig Biscuit à l'ail sauvage
- 1 oignon rouge
- 2 oignon nouveau
- 1 piment jalapeño
- 1 poivron rouge (pointu)
- 1 petite boîte de maïs (égoutté)
- 1 petite boîte de haricots rouges (rincés et égouttés)
- 1 avocat (prêt à consommer)
- 0.5 chaux
- sel et poivre
- Henri Willig Sélection du chef Trempette de tomates grillées
- 125 gramme de crème fraîche

Vous avez envie d'une collation végétarienne savoureuse ? Ne cherchez pas plus loin ! Cette casserole de nachos est la réponse à votre estomac qui gargouille. Avec un mélange coloré de tortillas, d'oignons rouges, d'oignons nouveaux, de poivrons, de maïs, de haricots rouges, de piments jalapeño et d'une généreuse portion de fromage Hero Daslook d'Henri, nous élevons la saveur à un niveau supérieur.

La préparation

1: Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.
2: Veillez à émincer l'oignon rouge, la ciboule, le poivron et les jalapeños. Pensez à des demi-rondelles et à des lanières.
3: Râpez une bonne portion de fromage. Nous avons utilisé ici notre fromage Henri's Hero Daslook, mais le fromage au piment, le gouda jeune ou le fromage aux herbes et à l'ail, par exemple, sont également délicieux.
4: Dans un plat à four, placer les chips de tortilla et parsemer l'oignon rouge, l'oignon nouveau, le poivron, le maïs, les haricots rouges et les piments jalapeño. Répartissez ensuite le fromage sur le plat de cuisson.
5: Mettre le plat au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu, soit environ 10 minutes.
6: Écraser la chair de l'avocat à l'aide d'une fourchette.
7: Ajouter un peu de jus de citron vert et assaisonner de sel et de poivre.
8: Remplir plusieurs bols avec la sauce tomate grillée, la sauce avocat et la crème fraîche. Servez-les avec le plat de nachos.

Comment éviter que les nachos ne se détrempent au four ?

Veillez à ne recouvrir les nachos de fromage et de garnitures que juste avant la cuisson. Faites-les cuire brièvement et à chaud (environ 10 min à 180-200°C) et évitez les ingrédients humides comme la salsa ou les haricots directement sur les frites - servez-les plutôt séparément.

Conseils de présentation et de variation :

- **Accompagnements :** Ce plat est délicieux accompagné de guacamole, de salsa, de crème fraîche ou d'une salade fraîche.
- **Type de fromage :** Plusieurs fromages sont délicieux avec les nachos, comme le vieux fromage, le fromage aux herbes ou le

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

fromage pimenté. Ils ajoutent tous une saveur particulière au plat.