



Nachos Tex-Mex avec fromage au piment rouge



Ingrédients

- 2.5 livre de bœuf haché maigre
- 1 oignon en dés
- 4 gousses d'ail finement hachées
- 2.5 cuillères à soupe de poudre de chili
- 14.5 once de tomates en conserve
- 9 once de haricots rouges en conserve, égouttés et rincés
- 4.5 once de tomates en dés avec le jus
- 1.5 tasse de bouillon de bœuf
- 1 tasse de bière
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 1 cuillère à soupe de pâte de gochujang (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- Sel et poivre à volonté
- 200 g Tortillas de maïs / Nachos
- 100 g Fromage pimenté (fromage Henri Willig)
- 2 purée d'avocats
- 51 tomates en dés
- 0.5 oignon rouge coupé en dés
- une pincée de coriandre
- 1 citron
- sel et poivre à volonté

La préparation

- 1: Pour le piment : mélanger la viande hachée et 2 ½ cuillères à soupe de piment en poudre.
- 2: Dans une grande poêle, faire revenir la viande hachée avec l'oignon et l'ail. Egoutter la graisse.
- 3: Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition.
- 4: Réduire le feu à doux et laisser mijoter à découvert pendant 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le piment atteigne l'épaisseur souhaitée.
- 5: Pour le guacamole, mélanger la purée d'avocat avec une cuillère à soupe de citron vert et assaisonner selon le goût.
- 6: Pour le pico de gallo, mélanger la tomate, l'oignon haché et la coriandre avec une cuillère à soupe de citron vert et assaisonner de sel et de poivre.
- 7: Pour servir les nachos, placez les tortillas de maïs dans une grande assiette, saupoudrez-les de piment, râpez le fromage (le fromage fondra sous l'effet de la chaleur du piment), ajoutez le pico de gallo et, au milieu, le guacamole.