



Nachos épicés avec jalapeños



Ingrédients

- 350 gramme de fromage Henri Willig Chili
- 1 pot de mélange mexicain Kesbeke
- 300 grammes de Nachos / chips tortilla, 300 grammes ont été utilisés ici.
- 200 gramme de crème fraîche
- 1 pot de salsa (vous pouvez également la préparer vous-même)
- 2 portion de guacamole maison

Méthode de préparation des nachos épicés aux jalapeños

Les nachos, qui ne les aime pas ? Cette friandise croustillante au fromage est parfaite pour toutes les occasions. Que ce soit en guise d'en-cas ou de repas à part entière, les nachos font toujours l'affaire. Et avec notre touche de jalapeños épicés, ce classique devient encore plus délicieux. Nous utilisons de grandes quantités de fromage pimenté Henri Willig pour relever le tout. Le secret réside dans le mélange mexicain Kesbeke qui rend les nachos frais et piquants grâce à l'acide et aux jalapeños. Ajoutez un peu de crème fraîche, de la salsa et notre guacamole maison, et vous aurez un véritable festin dans votre assiette.

La préparation

- 1: Répartir les chips dans un plat à four ou sur une plaque à pâtisserie.
- 2: Râpez une bonne quantité de fromage sur les frites. Pour préparer des nachos épicés, nous avons choisi le fromage pimenté.
- 3: Faire cuire le tout pendant 6 à 8 minutes au four à 200 degrés.
- 4: Retirer du four et saupoudrer le mélange mexicain Kesbeke égoutté. Ce mélange est frais et épicé grâce à l'acide et aux jalapeños.
- 5: Servir avec la crème fraîche, la salsa et le guacamole.

Prêt à préparer des nachos épicés avec des jalapeños ?

Ces nachos aux piments jalapeños sont une explosion de saveurs entre chips croustillantes, fromage épicé et délicieux dips. Préparez simplement le guacamole vous-même et décidez du degré de piquant que vous souhaitez lui donner. Trempez vos frites et savourez la combinaison des saveurs. C'est l'heure des nachos !