

# Nachos



## Ingrédients

Pour les chips :

- 100 g de farine
- 100 g de farine de maïs
- 2 cuillères à café de paprika
- 2 cuillères à café de piment doux
- 160 ml d'eau
- 4 cuillères à soupe d'huile

Pour la garniture :

- 100 g de maïs
- 80 g d'olives noires
- 500 g de salsa en bocal
- 50 g de mimolette
- 50 g de Cantal
- 12 tomates cerise



## Préparation

Pour les chips :  
Mélangez les deux farines avec les épices. Faites bouillir l'eau et l'huile puis versez sur le mélange de farine. Mélangez pour obtenir une pâte. Étalez la pâte finement et détaillez-la à l'emporte pièce. Saupoudrez de paprika et de piment puis enfournez à 200°C pendant environ 15 minutes. Surveillez bien la cuisson car les chips brûlent vite.

Coupez les olives et les tomates cerise en deux. Râpez les deux fromages.

Préchauffez le four à 180°C.  
Dans un plat à gratin, répartissez les chips. Recouvrez avec la salsa. Parsemez le maïs. Ajoutez les olives noires et les tomates cerise. Recouvrez avec les fromages râpés.

Enfourez pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les fromages soient fondus.

## Astuces de chef



• Une recette Tex-Mex facile à partager et à picorer pour l'apéritif.

• Variante :

**Nachos aux légumes et cheddar :**  
ajoutez sur les tortillas 100 g de haricots rouges, une mini-salade émincée, 1/4 de concombre coupé en petits dés, 10 olives noires tranchées, 1 tomate coupée en dés, 1 avocat coupé en morceaux, 1 cuillère à soupe d'oignon rouge et 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse. Saupoudrez de 150 g de cheddar râpé. Enfourez 10 minutes à 180°C. Ajoutez 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée et quelques gouttes de tabasco. Servez avec des quartiers de citron vert.