



Nachos au bœuf tout garnis façon tex-mex

avec queso maison et haricots frits deux fois

Soirée de match

Épicée

45 minutes



Bœuf haché
250 g | 500 g



Croustilles de
maïs
170 g | 340 g



Haricots noirs
1 | 2



Tomate
2 | 4



Jalapeño
1 | 2



Oignon vert
2 | 4



Cheddar, râpé
1 tasse | 2 tasses



Fromage à la
crème
1 | 2



Assaisonnement
mexicain
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pâte tex-mex
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Fécule de maïs
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Matériel | Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, casserole moyenne, grand bol résistant à la chaleur, papier parchemin, petit bol allant au micro-ondes, fouet, grande poêle antiadhésive, sac de plastique hermétique

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

1



Préparer et mariner les jalapenos

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Éviter le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter les **jalapenos**, le **vinaigre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. **Saler**.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 30 s, jusqu'à ce que le **sel** se dissolve.

2



Préparer les haricots frits

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **morceaux blancs des oignons verts**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **haricots**, leur **liquide** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) du **mélange d'épices mexicain**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **haricots** soient bien chauds et que le **liquide** réduise légèrement.
- Retirer du feu, puis transférer dans un grand bol résistant à la chaleur.
- À l'aide d'une presse-purée, écraser grossièrement les **haricots**. **Saler** et **poivrer**.

3



Cuire le bœuf

- Rincer et essuyer la même poêle avec précaution. Chauffer la poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf** et la **pâte tex-mex**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis couvrir pour garder chaud.

4



Préparer la sauce queso

- Dans un sac de plastique hermétique, ajouter le **cheddar** et la **fécule de maïs**, puis remuer pour enrober.
- Dans une casserole moyenne, ajouter **½ tasse** (1 tasse) de **lait** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**assaisonnement mexicain**, puis chauffer à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le **lait** arrive à légère ébullition.
- Ajouter le **fromage à la crème** et le **cheddar enrobé de fécule de maïs**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le mélange épaisse.
- Retirer du feu, puis ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

5



Assembler les nachos

- Disposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**assaisonnement mexicain**. Remuer doucement pour enrober.
- Garnir les **croustilles** du **mélange de bœuf**, puis rôtir au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **croustilles** soient légèrement grillées et que le **bœuf** soit bien chaud.

6



Terminer et servir

- Égoutter les **jalapenos marinés** et jeter le liquide.
- Retirer les **nachos** du four, puis garnir de **haricots frits** et de **tomates**.
- Arroser les **nachos** d'un peu de **sauce queso**, puis garnir du **reste** des **oignons verts** et de **jalapenos marinés**.
- Servir les **nachos** directement sur la plaque à cuisson. Servir le **reste** de la **sauce queso** comme trempette.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.