

# Sheet Pan Nachos

with Lime Crema and DIY Pico de Gallo

20 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Heat Guide for Step 3: a quarter of the jalapeños for mild, half for medium, all the jalapeños for spicy!

## Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, zester, parchment paper, 2 small bowls

## Ingredients

	4 Person
Tortilla Chips	170 g
Roma Tomato	160 g
Mozzarella Cheese, shredded	1 ½ cups
Cheddar Cheese, shredded	56 g
Lime	2
Sour Cream	6 tbsp
Guacamole	6 tbsp
Enchilada Spice Blend	1 tbsp
Cilantro	7 g
Garlic, cloves	1
Shallot	50 g
Jalapeño 🌶️	1
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep

- Cut **tomatoes** into ¼-inch pieces.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Finely chop **shallot**.
- Core, then finely chop **jalapeño**, removing seeds for less heat.
- Zest, then juice **lime**.
- Roughly chop **cilantro**.



## Assemble and bake nachos

- Sprinkle **mozzarella** and **cheddar** over **chips**. Return **chips** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** has melted, 2-3 min.
- Meanwhile, combine **sour cream**, **1 tsp lime zest**, **1 ½ tsp lime juice** and **2 tsp water** in a small bowl. Season with **salt**, then stir to combine.
- Add **tomatoes**, **shallots**, **jalapeños**, **garlic**, **half the cilantro**, **1 ½ tsp lime juice**, **½ tbsp oil**, **¼ tsp sugar** and **1 tsp lime zest** to a medium bowl (**NOTE**: Reference heat guide). Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.



## Bake tortilla chips

- Arrange **tortilla chips** on a parchment-lined baking sheet. Drizzle with **1 ½ tbsp oil**, then season with **Enchilada Spice Blend**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Bake in the **middle** of the oven until warmed through, 2-3 min.



## Finish and serve

- Combine **guacamole**, **any remaining lime juice** and **any remaining lime zest** in another small bowl, then stir to combine.
- Remove **nachos** from the oven and drizzle **lime crema** over top.
- Sprinkle **pico de gallo** and **remaining cilantro** over top.
- Serve **nachos** directly on the baking sheet.
- Serve **guacamole** on the side for dipping or dollop over top.

# Nachos au four

avec crème à la lime et pico de gallo maison

20 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 : ¼ du jalapeno pour un niveau doux, ½ jalapeno pour un niveau moyen et le jalapeno entier pour un niveau épicé!

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin, 2 petits bols

## Ingrédients

	4 personnes
Croustilles de maïs	170 g
Tomate Roma	160 g
Mozzarella, râpée	1 ½ tasse
Cheddar, râpé	56 g
Lime	2
Crème sure	6 c. à soupe
Guacamole	6 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe
Coriandre	7 g
Gousses d'ail	1
Échalote	50 g
<b>Jalapeno</b> 🌶️	1
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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.



## Préparer

- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Hacher finement l'**échalote**.
- Éviter le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement.
- Zester, puis presser la **lime**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



## Assembler et cuire les nachos

- Garnir les **croustilles** de **mozzarella** et de **cheddar**. Remettre les **croustilles garnies** au **centre** du four et faire cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **crème sure**, **1 c. à thé de zeste de lime**, **1 ½ c. à thé de jus de lime** et **2 c. à thé d'eau**. **Saler**, puis bien mélanger.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **échalotes**, le **jalapeno**, l'**ail**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 ½ c. à thé de jus de lime**, **½ c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à thé de zeste de lime**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Cuire les croustilles de maïs

- Disposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de **1 ½ c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer du **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire cuire au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.



## Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, ajouter le **guacamole**, le **reste** du **jus de lime** et le **reste** du **zeste de lime**, puis bien mélanger.
- Retirer les **nachos** du four et arroser le tout de **crème à la lime**.
- Garnir de **pico de gallo** et du **reste** de la **coriandre**.
- Couronner les **nachos** de **guacamole**, ou le servir comme trempette.