



0176

## Nachos Sabatier

### INGRÉDIENTS

Croustilles Nachos,  
½ poivron vert  
½ poivron rouge  
150 gr de Blé d'inde  
Olives noires dénoyautées  
3 ou 4 échalottes, hachées  
Jelapinos en conserve  
Fromage Mozarella et Parmesan  
Salsa de Marc



### PRÉPARATION

Etendre les croustilles sur une plaque à cuisson rectangulaire recouvert d'un papier parchemin. Disperser les légumes sur les nachos. Ajouter le fromage mozarella.

Mettre au four à 375F environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait commencé à brûler.

Retirer du four. Mettre la plaque à cuisson sur une planche de bois au centre de la table. Se découper des morceaux qu'on savoure en les arrosant de la délicieuse et merveilleuse salsa diablo de Marc.

P.S. Une recette de Danielle Robertson.

Plat principal

Catégorie

Fromage

Sous-catégorie

31/01/2006/

Date

2

Portions

00:10

Préparation

00:10

Cuisson