



# Nachos



4 pers



30 mn

## Les ingrédients

- Chips tortillas
- Cheddar
- 2 tomates
- 1 poivron
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon
- Sauce tomate
- Piment
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## La recette

### Etape 1

Couper l'oignon et les poivrons en petits morceaux.

### Etape 2

Faire bouillir de l'eau et y plonger les tomates 5 minutes. Les couper en dés.

### Etape 3

Râper le morceau de cheddar.

### Etape 4

Recouvrir le plat à gratin de tortillas.

### Etape 5

Faire chauffer la poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons, laisser cuire 5 minutes puis ajouter les poivrons. Laisser mijoter 10 minutes et rajouter les tomates et la viande hachée.

### Etape 6

Une fois la viande cuite, ajouter les épices et la sauce tomate. Laisser cuire 5 minutes.

### Etape 7

Recouvrir le plat à gratin de tortillas, y déposer la préparation puis ajouter le cheddar râpé.

### Etape 8

Mettre le four en mode grill puis enfourner 2 minutes.

