



Nachos Bretons



20 min
Facile

Pour 4 Personnes

Nachos de Blé noir ⁽¹⁾

- 2 Galette pur blé noir (7123)

Sauce Cheddar ⁽²⁾

- 100mL de Crème liquide 35%
- 150g de Cheddar râpé
- 30g de Beurre
- 3g de Maïzena

Dressage ⁽³⁾

- 1 Botte de coriandre
- 1 Botte de cébette
- 1 Oignon rouge
- 1 Tomate

⁽¹⁾ Nachos de Blé noir

- Déposer les galettes à plat et les cuire au four à 180° pendant 12 à 15 min.
- Briser grossièrement les galettes dans l'assiette.

⁽²⁾ Sauce Cheddar

- Dans une casserole, faire bouillir la crème et le beurre.
- Ajouter la maïzena, assaisonner et fouetter jusqu'à épaississement de la sauce.
- Hors du feu, ajouter le cheddar râpé et mélanger.

⁽³⁾ Dressage

- Tailler la tomate en petits dés. Emincer la cébette et l'oignon rouge.
- Rincer et effeuiller la coriandre.
- Verser la sauce Cheddar sur les nachos et ajouter joliment les garnitures.



www.lemondedescrepes.com