

Nachos de camping sur le feu

- La délicieuse recette de nachos de camping sur le feu (Facile)!



Ingrédients :

Sauce crémeuse à l'ail (à faire avant de partir) :

- 1 cuillère à soupe et demie de beurre
- 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 ou 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage Parmesan
- Sel et poivre
- Flocons de poivre de cayenne

Garniture :

- 1 sac de tortillas
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce crémeuse à l'ail
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignon haché
- 1/2 tasse (125 ml) de pepperoni coupé en 4
- 1/2 tasse (125 ml) d'olives noires, tranchées
- La moitié d'un poivron coupé en dés
- 2 oignons verts tranchés
- 1 tasse (250 ml) de mozzarella ou de Monterrey Jack râpée (ou un mélange des deux)

Préparation :

Pour faire la sauce :

1. Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive, puis ajouter l'ail. Mélanger. Faire cuire pendant 1 à 2 minutes, puis ajouter la crème et le lait. Porter à ébullition et ajouter le reste des ingrédients. Mélanger.
2. Lorsque ça a épaissi, retirer du feu.

Pour les nachos :

1. Prendre une casserole en fonte et ajouter les chips de tortillas.
2. Ajouter de la sauce sur les chips.
3. Garnir avec le restant des ingrédients.
4. Mettre sur le feu et couvrir d'un papier d'aluminium.
5. Attendre que le fromage ait fondu et que les légumes soient tendres (environ 5 à 8 minutes).

“ *Vous partez en camping et vous pensez que ça serait une bonne idée de faire de bons nachos sur le feu de camp? Voici notre recette facile!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

