

Nachos de pub Irlandais

- Une délicieuse recette de nachos de pub Irlandais... EXTRA Bacon!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1.5 lb (0.68 kg) de pommes de terre Russet, lavé, brosse et coupé en rondelles
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de romarin séché
- 1/2 cuillère à thé de thym
- Sel et poivre (Au goût)
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpée
- 5 tranches de bacon, cuites et émiettées
- Salsa de tomates (Pico de Gallo)
- 2 oignons verts tranché finement
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C).
2. Ajouter les pommes de terre en rondelles dans un grand bol.
3. Verser l'huile d'olive et ajouter les épices et fines herbes. Bien mélanger.
4. Étendre les pommes de terre sur une plaque à cuisson qui est tapissé d'une feuille de papier parchemin.
5. Faire cuire pendant 20 minutes, retourner puis faire cuire pendant un autre 20 minutes.
6. Ajouter le fromage et le bacon. Faire cuire pendant un autre 4 minutes, afin de faire fondre le fromage.
7. Transférer dans une assiette de service, avec de la crème sure au centre, un peu de salsa, des oignons verts et de la coriandre!

“

Vous voulez préparer une recette d'entrée pour épater vos invités? Essayez les nachos de pub irlandais, tout le monde va capoter :)

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