


10
PERSONNES

PRÉPARATION

10
MINUTES

CUISSON

10 À 12
MINUTES



HOT NACHOS





HOT NACHOS



CORIANDRE FRAÎCHE
2 Btes



OIGNON ROUGE
0,5 Kg



EMMENTAL RÂPÉ
0,3 Kg



**SAUCE DORITOS
HOT SALSA**
0,3 kg



**SAUCE DORITOS
NACHO CHEESE**
0,75 kg

DORITOS TORTILLAS NATURE 0,5 Kg



Les fameuses Tortillas de maïs Doritos Nature sont nappées de sauce Doritos Nacho Cheese et d'emmental râpé. L'ensemble est gratiné au four. En finition, de la sauce Doritos Salsa froide, de l'oignon rouge émincé et des pluches de coriandre fraîche. Peut être servie en garniture, entrée ou plat ainsi qu'à l'apéritif à partager.

- 1/ Éplucher les oignons rouges, effeuiller la coriandre fraîche.
- 2/ Placer les Doritos nature dans une plaque à rôti ou dans un récipient à gratin individuel.
- 3/ Couvrir de sauce Doritos Nacho Cheese puis avec l'emmental râpé.
- 4/ Placer au four sec 180°C pendant 11 mn [10 à 12 mn selon les fours].
- 5/ Émincer finement les oignons rouges et réserver.
- 6/ À la sortie du four, disposer dans le plat de service, garnir de sauce Doritos Salsa froide, d'oignon rouge émincé et de pluches de coriandre fraîche.



Rendez vous sur le site www.pepsico-pro.fr pour découvrir d'autres recettes et bien plus !

**RECETTE POUR
10 PORTIONS**

**Coût par
portion estimé**

1,72 €