

DORITOS LOADED RACLETTE



 **10** PERSONNES

 **9** MINUTES

 **2,60€**
COÛT PAR PORTION ESTIMÉ

**Doritos**
LOADED

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS



OIGNONS ROUGES
CARAMÉLISÉS
500g



PERSIL PLAT
50g



FROMAGE
À RACLETTE
520g



LARDONS
FUMÉS
350g



DORITOS NACHO
CHEESE
800g pour 10 portions



SAUCE NACHO
CHEESE
150g

PRÉPARATION

- 1/ Portionner les Doritos Nacho Cheese
- 2/ Faire dorer les lardons, égoutter sur papier absorbant
- 3/ Ajouter 2 tranches de fromage à raclette sur le dessus, faire gratiner sous la salamandre, ou sous le grill du four
- 4/ Laver, sécher, ciseler le persil
- 5/ Ajouter la sauce Nacho Cheese chaude
- 6/ Dresser les lardons et le persil harmoniseusement



- Il est recommandé de chauffer la sauce Nacho Cheese au bain marie
- Il est possible de remplacer les lardons de porc par des lardons de volaille



Rendez-vous sur le site
<https://doritos-pro.fr> pour
découvrir d'autres recettes
et bien plus encore !