


10
PERSONNES

PRÉPARATION

20
MINUTES

CUISSON

10
MINUTES



**HOT NACHOS
SALSA DE MAÏS MEXICAIN**



Doritos



CORIANDRE
0,20 kg



**ÉPIS DE MAÏS CUIT
(SOUS VIDE)**
3 Pce



**SAUCE DORITOS
HOT SALSA**
0,300 kg



TOMATES RONDES
0,500 kg



AVOCAT
0,400 kg



CITRON VERT
2 cl



PIMENT JALAPENO
0,100 kg



**SAUCE DORITOS
NACHO CHEESE**
0,400 kg

**DORITOS
TORTILLAS
NATURE**
0,800 kg

HOT NACHOS SALSA DE MAÏS MEXICAIN

Une base de Doritos nature avec de la sauce Nacho Cheese garni de dés d'avocats, tomates, maïs grillé, jalapeno, coriandre et une bonne cuillerée de sauce salsa.

- 1/ Faire griller les épis de maïs. Glisser la lame du couteau le long des épis pour détacher les graines de maïs.
- 2/ Couper les tomates en petits dés.
- 3/ Ouvrir les avocats en deux, retirer la chair et le noyau. Couper la chair en dés, arroser de jus de citron vert.
- 4/ Couper le piment jalapeno en rondelles.
- 5/ Laver, sécher et ciseler la coriandre.

PAR PORTION :

Répartir 80g de Doritos dans la barquette. Ajouter 40g de sauce Nacho Cheese sur le dessus. Faire gratiner : Sous la salamandre ou au four à 200° pendant 10 minutes et ensuite 2 minutes en position grill. Répartir ensuite 40g de dés d'avocats, Les graines de 1/4 d'épis de maïs, 50g de dés de tomate et de 10g de rondelles de jalapeno sur les Doritos gratinés. Ajouter les pointes de sauce salsa et la coriandre ciselée à la fin.

Servir dans la barquette.



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

1,83€

