

5
15

Nachos gourmand au porc effiloché

PORTIONS
de 4 à 6TEMPS DE PRÉPARATION
10 minutesTEMPS DE CUISSON
7 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 583; protéines 25 g; matières grasses 34 g; glucides 42 g; fibres 6 g; fer 3 mg; calcium 366 mg; sodium 1 000 mg

C'est soir de match? Plutôt que de commander de la pizza pour la énième fois, optez pour ce [nachos au porc effiloché](#), le plus gourmand qui soit!

Ingrédients



1 sac de 300 g de
croustilles de maïs



1 paquet de 400 g de
porc effiloché du
commerce



3 tomates coupée en dés



500 ml (2 tasses) de
mélange de fromages
râpés de type tex-mex



180 ml (3/4 de tasse) de
crème sure

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 1 petit oignon rouge haché

Facultatif:

- 160 ml (2/3 de tasse) d'olives noires tranchées
- 1 piment jalapeños épépiné et haché

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, répartir les croustilles de maïs.
- 3 Dans un bol allant au micro-ondes, réchauffer le porc effiloché 2 minutes. Répartir le porc effiloché sur les croustilles. Garnir de tomates, d'oignon rouge, de fromage et, si désiré, d'olives et de jalapeño.
- 4 Cuire au four de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 5 Régler le four à la position «gril» (*broil*) et faire gratiner de 1 à 2 minutes.
- 6 Au moment de servir, garnir de crème sure.