

NACHOS ET SALSA FRESCA AUX TOMATES CERISE

4 personnes // Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Détaillez les tortillas en triangles. Saupoudrez de piment en poudre et d'un peu de sel.

Enfournez pour 10 min de cuisson.

Pendant ce temps, préparez la salsa : détaillez en petits morceaux toutes les tomates, le poivron épépiné, l'échalote et l'oignon pelés. Hachez ensemble la coriandre et le piment. Mélangez tous les ingrédients avec le jus du citron vert, salez et poivrez.

Servez avec les nachos croustillants.

2 grandes tortillas de blé
Piment en poudre
Sel

LA SALSA FRESCA
250 g de tomates cerise
rouges et jaunes
mélangées

1 tomate

½ poivron rouge

1 échalote

1 petit oignon rouge

10 brins de coriandre
fraîche

1 piment de Cayenne
séché (ou plus selon votre
goût)

Le jus de 1 citron vert

Sel, poivre du moulin

