

## « Recette de Chips Tortillas maison (nachos) et sauce piquante »



### Ingrédients : (pour 6 personnes)

#### **POUR LES NACHOS**

- Farine de maïs : 100 g
- Farine de blé : 100 g Sel fin : 5 g
- Eau : 8 cl
- Huile d'olive : 4 cl
- Paprika : 10 g

#### **POUR LA SAUCE PIQUANTE**

- Tomate(s) : 4 pièce(s)
- Coriandre fraîche : 0.25 botte(s)
- Oignon(s) : 1 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 1 pièce(s)
- Poivron(s) rouge(s) : 1 pièce(s)
- Piment(s) oiseau : 1 pièce(s)
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Moulin à poivre : 6 tour(s)

### Préparation : pour les nachos

1. Dans saladier, réunir les 2 farines, le sel et l'huile. Mélanger, puis ajouter l'eau froide et pétrir (à la main ou au robot électrique) pour former une boule de pâte homogène.
2. Étaler très finement la pâte au rouleau en formant un rectangle. Saupoudrer de paprika, puis repasser le rouleau.
3. Préchauffer la friteuse à 180 °C.
4. Tailler des bandes de 5 cm de long dans la pâte, puis les couper en triangles.
5. Plonger ces triangles dans la friteuse et les laisser cuire pendant environ 5 min (les chips doivent rester bien jaunes et ne pas brunir).

### **Préparation : pour la sauce piquante**

1. Éplucher les tomates et le poivron, puis les couper en 4 et les épépiner.
2. Éplucher l'oignon et l'ail (dégermer ce dernier), puis les couper en gros cubes.
3. Effeuille la coriandre. Couper le piment oiseau en 2 et enlever les graines.
4. Disposer tous les ingrédients dans le bol d'un blender et faire tourner jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre si nécessaire.
5. Disposer un bol de sauce au milieu d'une grande assiette, puis répartir les nachos tout autour.

**NOTES :** *«Les nachos originaux sont composés de tortillas de maïs frites recouvertes de fromage cheddar fondu et de lamelles de piments Jalapeño. Pour obtenir des nachos moins gras, cuisez-les au four à 180 °C durant 10 min.»*