

BBQ Nachos

J'ai découvert les BBQ Nachos à Memphis, il y a très longtemps maintenant. C'est d'ailleurs un des plats, avec les ribs, qui m'a donné envie de faire découvrir cette cuisine en Belgique. En plus de 10 ans de service traiteur et de restaurant, je n'ai JAMAIS eu un client qui n'a pas aimé ! Quelques dizaines de tonnes d'épaule effilochée plus tard, c'est encore et toujours l'entrée la plus appréciée et la plus vendue.



TYPE DE PLAT
Entrée

CUISINE
Américaine

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Nachos nature
- 200 gr d'effilochée de porc
- 1 tranche de cheddar
- 1 c.à.s. de crème épaisse
- De la sauce BBQ
- Des piments Jalapeños frais ou au vinaigre

INSTRUCTIONS

1. Le mieux est évidemment de prendre l'effilochée directement sur l'épaule à la sortie du fumoir. Mais si vous devez la réchauffer, vous pouvez le faire au micro-ondes. Un petit conseil: le micro-onde ayant tendance à dessécher la viande, ajouter un peu de jus de pomme ou de raisins sur la viande, ainsi que de la sauce BBQ. Couchez une tranche de cheddar par-dessus et filmez avec du cellophane pour garder un maximum d'humidité.
2. Réchauffez 2 minutes à pleine puissance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
3. Dans une assiette creuse, couchez un lit de nachos. Placez ensuite la viande avec le fromage par-dessus. La sauce BBQ, une c.à.s. de crème épaisse et quelques rondelles de piment Jalapeños pour terminer.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi faire fondre le cheddar dans une petite casserole avec un peu de crème fraîche pour faire une petite sauce au fromage. C'est d'autant plus sympa. Aux USA, en fonction des régions, on trouvera aussi des petits dés de tomate, de concombre, du pico de gallo...



MOTS CLÉS

effiloché, nachos, pulled pork