

Salade mexicaine

Pour 4 personnes

- 1 paquet de nachos chips
- une boîte de maïs en grain, une boîte de haricots rouges
- 2 avocats, 1 poivron rouge
- 3 blancs de poulet cuits
- 3 oignons nouveaux
- quelques tranches de fromage à raclette
- le jus d'un citron, 4 cuillères à soupe d'huile, 2 ou 3 pincées de piment en poudre, et du sel.



Servir: En entrée ou en plat principal avec une bouteille de rosé.

Variation

Ajoutez des tomates, changez la raclette avec du cheddar ou du fromage de chèvre, et utilisez du poulet mariné.

■ Epluchez le poivron en brûlant la peau sous le grill du four, épépinez le, et coupez le en lanières, puis en petits cubes.

■ Coupez le poulet en morceaux.

■ Enlevez la peau des avocats, supprimez le noyau et coupez la chair en morceaux.

■ Cassez en morceaux quelques nachos.

■ Epluchez et coupez les oignons.

■ Disposez quelques nachos en quinconce sur une plaque allant au four, et disposez le fromage par-dessus. Enfourez à 180° jusqu'à ce que la raclette soit fondue.

■ Préparez la sauce en mélangeant l'huile avec le jus de citron, la poudre de piment et le sel.

■ Mélangez dans un saladier les morceaux de poivron, de poulet, d'avocat, d'oignon, et de nachos avec le maïs et les haricots. Ajoutez la sauce, et recouvrez le tout avec la « croûte » formée avec les nachos et le fromage.

Conseils

Pour que les miettes de nachos garde leur croustillant, ne faites le mélange qu'à la dernière minute.