# CROUSTILLES NACHO

- 680 g (1 lb 8 oz) de croustilles, avec pelure
- ½ tasse de cheddar râpé
- ½ tasse monterey jack râpé
- ½ tasse de pico de gallo
- 3 oignons verts, finement tranchés
- 2 c. à table de crème sure

**Cette recette peut être servie comme hors-d'oeuvre à partager ou plat principal! Ce plat croustillant est sûr de combler les envies de vos clients.**

## FAIRE FRIRE LES CROUSTILLES, AVEC PELURE

**TEMP. : 350 °F (180 °C)  TEMPS DE CUISSON : 4 à 4 ½ min.  RENDEMENT : 4 portions**

1. Placer les croustilles dans la friteuse à 350 °F (180 °C) et les faire frire pendant 4 à 4 ½ minutes.
2. Disposer les croustilles sur une plaque à pâtisserie et les couvrir de fromage râpé.
3. Placer sous le gril jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu.
4. Glisser les croustilles sur un plat à service et garnir de pico de gallo, d'oignons verts et de crème sure.

**+20 %**
Le pico de gallo est l'une des sauces d'accompagnement pour frites les plus populaires!*

**POLYVALENT SUR LES MENUS**
Parfait en plat principal, en accompagnement ou en plat à partager!

**CROQUANT IRRÉSISTIBLE**
Ce plat satisfera sûrement les envies de vos clients!

* Source: Datassential MENUTRENDS, données pour l'année se terminant T1 2024.

**COMMUNIQUER AVEC VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL LOCAL POUR EN SAVOIR PLUS DÈS AUJOURD'HUI**

**1-800-561-7945**

**CAVENDISHFARMS.COM**