Porc

Nachos au bacon, oeuf et saucisse

50 min	15 min	35 min	0	597
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les nachos

- 225 g **Saucisse(s) de Strasbourg**
- 450 g **Bacon**
- 4 **Tomate(s)**
- 1 **Oignon(s) vert(s)**
- 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 200 g **Chips de tortilla**
- 225 g **Monterey Jack**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la viande

1. Chauffer une poêle sur feu moyen-haut. Retirer la saucisse de son emballage et la placer dans la poêle.
2. Faire colorer la saucisse. La remuer un peu à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
3. Retirer la saucisse de la poêle à l'aide d'une spatule puis réserver.
4. Baisser sur feu doux et ajouter le bacon. Le faire frire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il colore.
5. Retourner chaque morceau à l'aide de pinces de cuisine. Laisser frire pendant encore 5 minutes.
6. Retirer le bacon de la poêle lorsqu'il est prêt, le débarrasser sur une assiette tapissée de papier absorbant. Laisser refroidir.
7. Une fois refroidi, couper le bacon en petits morceaux.

Étape 2

Préparation des nachos

1. Tapisser une plaque de four de papier aluminium et préchauffer le grill.
2. Couper la tomate en dés à l'aide d'un couteau éminceur.

3 Préparer l'oignon vert : retirer et jeter les parties blanches puis émincer les parties vertes à l'aide d'un couteau de cuisine.

4 Réserver quelques morceaux d'oignon pour la garniture.

5 Râper le fromage à l'aide d'une râpe.

6 Répartir la moitié des chips de tortillas sur la plaque de four.

7 Couvrir les chips avec la moitié des saucisses, du bacon, des tomates et du fromage râpé. Recouvrir avec une couche de chips puis avec les ingrédients restants, en terminant par le fromage.

8 Placer les nachos sous le gril pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient chauds et le fromage fondu.

9 Pendant que les nachos cuisent, préparer l'oeuf au plat.

10 Faire chauffer une poêle sur feu moyen-fort. Casser chaque oeuf dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le blanc devienne solide, mais le jaune doit rester liquide.

11 Faire frire les oeufs en deux fois si nécessaire.

Étape 3

Dressage

1 Répartir les nachos dans des assiettes individuelles.

2 A l'aide d'une spatule, déposer délicatement les oeufs au plat au dessus des nachos.

3 Parsemer d'oignons verts et assaisonner avec du poivre.

4 Servir tout de suite.