

Street Corn-Style Nachos

with Lime Crema and Pickled Jalapeño

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Heat Guide for Step 4:

A quarter of the jalapeños for mild, half for medium and all the jalapeños for spicy!

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, zester, parchment paper, small pot, 2 small bowls, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Tortilla Chips	170 g
Corn Kernels	⅔ cup
Sour Cream	6 tbsp
Lime	1
Cilantro	7 g
Mozzarella Cheese, shredded	1 ½ cups
Jalapeño 🌶️	1
White Wine Vinegar	2 tbsp
Enchilada Spice Blend	1 tbsp
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Sugar*	2 tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and pickle jalapeños

- Zest, then juice **lime**.
- Thinly slice **jalapeño** into ⅛-inch half-moons, removing seeds for less heat. (TIP: We suggest using gloves when prepping jalapeños!)
- Add **vinegar, jalapeños, 2 tbsp water, 2 tsp sugar** and **¼ tsp salt** to a small pot. (NOTE: Reference heat guide.)
- Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove the pot from heat. Transfer **jalapeños**, including **liquid**, to a small bowl.
- Set aside in the fridge to cool.



3 Assemble and bake nachos

- Sprinkle **mozzarella, cheddar** and **corn** over **chips**. Return **chips** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** has melted, 2-3 min.
- Meanwhile, combine **sour cream, 1 tsp lime zest, 1 ½ tsp lime juice** and **2 tsp water** in another small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Roughly chop **cilantro**.



2 Bake tortilla chips and char corn

- Arrange **tortilla chips** on a parchment-lined baking sheet. Drizzle with **1 ½ tbsp oil**, then season with **Enchilada Spice Blend**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Bake in the **middle** of the oven until warmed through, 2-3 min.
- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **corn** to the dry pan.
- Cook, stirring once halfway through, until 'charred' or dark golden-brown, 5-6 min. Remove the pan from heat and set aside.



4 Finish and serve

- Remove **street corn-style nachos** from the oven and drizzle **lime crema** over top.
- Sprinkle **pickled jalapeños** and **cilantro** over top.
- Serve **nachos** directly on the baking sheet.

Nachos au maïs à la mexicaine

avec crème à la lime et jalapenos marinés

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450°F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

¼ du jalapeno pour un niveau doux, ½ jalapeno pour un niveau moyen et le jalapeno entier pour un niveau épicé!

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin, petite casserole, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Croustilles de maïs	170 g
Maïs en grains	¾ tasse
Crème sure	6 c. à soupe
Lime	1
Coriandre	7 g
Mozzarella, râpée	1 ½ tasse
Jalapeno 🌶️	1
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse
Sucre*	2 c. à thé
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et mariner les jalapenos

- Zester, puis presser la **lime**.
- Éviter le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en rondelles de 0,3 cm (⅛ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, les **jalapenos**, **2 c. à soupe d'eau**, **2 c. à thé de sucre** et **¼ c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **jalapenos**, y compris la **marinade**, dans un petit bol.
- Réserver au frigo pour refroidir.



3 Assembler et cuire les nachos

- Garnir les **croustilles** de **mozzarella**, de **cheddar** et de **maïs**. Remettre les **croustilles garnies** au **centre** du four et faire cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol la **crème sure**, **1 c. à thé de zeste de lime**, **1 ½ c. à thé de jus de lime** et **2 c. à thé d'eau**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



2 Cuire les croustilles et griller le maïs

- Disposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de **½ c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer du **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire cuire au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs** à la poêle sèche.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **maïs** soit grillé ou doré foncé. Retirer la poêle du feu et réserver.



4 Terminer et servir

- Retirer les **nachos au maïs à la mexicaine** du four et arroser le tout de **crème à la lime**.
- Parsemer de **jalapenos marinés** de **coriandre**.
- Servir les **nachos** directement sur la plaque à cuisson.