Nachos mexicains

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Amuse-bouche En-cas Végétarien

4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches de vieux pain Vita+ Flocons d'Avoine
- Huile d'arachide
- Epices mexicaines

1. Enlevez la croûte des tranches de pain et découpez-les en forme de triangle.
2. Faites cuire les triangles dans une bonne dose d'huile d'arachide.
3. Egouttez-les et mélangez-les avec les épices mexicaines.
4. Servez ces "nachos" avec, par exemple, du chili con carne et de la crème aigre, du guacamole ou du fromage frais.

Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.