

# THE UPLAND COOK

## NACHOS DU SUPERBOWL



Facile



1 Heures



Lunch/Souper



6-8 Portions

Un de mes classiques depuis 15 ans : mes Nachos du Superbowl. Je change un peu la recette à toutes les années selon ce que j'ai sous la main. Le seul et unique prérequis que l'on ne peut pas changer, c'est une bonne bière de microbrasserie : une ambrée, une noire, une Scotch Ale, à toi de décider. Après ça, amuse-toi lors du montage final!

### INGREDIENTS

- 2 lb de viande hachée (Bœuf, Orignal, Ours, Chevreuil, Canard, Oie ou Outarde).
- 500 ml de Bière brune, Noire ou Scotch Ale
- 2 branches de céleri (en dés),
- 1 carotte (en dés),
- 1 oignon émincé,
- 1 gousse d'ail.
- 1 boîte de tomates italiennes (en dés)
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 tasse de fond de gibier ou de bœuf.
- 3 c. à soupe de Sauce Soya
- 3 c. à soupe de sauce Worcestershire
- Poudre d'ail,
- Fumée liquide
- Sel de céleri.
- 1 c. à soupe de Mélasse (ou Sirop d'Érable)
- Romarin frais
- Thym frais.
- Huile d'olive.

### ÉTAPES

- L'huile infusée : Couper le romarin finement et le frire dans l'huile d'olive 3-4 minutes. Mettre les herbes de côté.
- Suer : Faire suer le céleri, la carotte et l'oignon 4-5 minutes avec l'huile infusée.
- Mijoter les légumes : Ajouter une tasse de fond aux légumes et cuire pendant 5 minutes.
- Réaction de Maillard : Dans une autre poêle, faire rôtir la viande par petites quantités
- Important : Ne pas trop charger la poêle pour que la viande rôtit et ne bouille pas. Laissez-la coller un peu au fond pour les sucs, puis déglacez avec la Scotch Ale ou la bière noire.
- L'union : Mélanger les légumes et le reste des ingrédients à la viande.
- La réduction : Réduire à feu doux pendant 1 ou 2 heures. Le mélange doit être presque à sec pour une saveur concentrée qui ne détrempera pas vos nachos.
- Finition : Ajuster le sel et la mélasse (ou sirop d'érable) une fois la réduction terminée.

