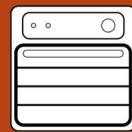


Lasagnes à la mexicaine

Des lasagnes où les pâtes sont remplacées par des tortillas de maïs fondantes et de la viande de boeuf assaisonnée.



Plats



Four



© Photo SDV 2013

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MAIS EPAISSES 15 CM	8008	5 pces
TACO MIX'	6292	0 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Viande de boeuf hachée		150 g
Tomates concassées		30 g
Coriandre fraîche		1 g
Oignons		70 g
Poivrons verts		30 g
Salade type mesclun		70 g
Tomates grappes		20 g

Mise en place

La veille au soir ou 3 heures avant de servir, mettre les tortillas de maïs en décongélation en froid positif avec le fromage rapé.

Éplucher l'oignon et l'émincer.

Hacher le piment jalapeno.

Laver et préparer le poivron, le couper en deux et l'émincer.

Dans une sauteuse ou casserole chaude légèrement huilée, faire revenir la viande hachée, ajouter l'oignon et le poivron, faire bien revenir l'ensemble jusqu'à coloration des légumes.

Ajouter la tomate concassée, le taco seasoning, le piment jalapeno et le fond d'un verre d'eau.

Laisser mijoter l'ensemble à feu doux quelques minutes, puis réserver.

Dans un plat rond beurré, disposer au fond une tortilla de maïs puis ajouter la préparation mexicaine, ajouter une autre tortilla et renouveler l'opération pour finir par ajouter le mélange de râpé sur la préparation mexicaine.

Mise en oeuvre

A la commande, mettre au four à réchauffer et gratiner quelques minutes.

Dresser en ajoutant des dés de tomates et de la coriandre hachée.

Servir avec une salade et sauce ranch.