

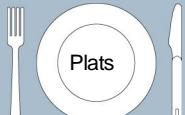
Américain

Sud-Américain

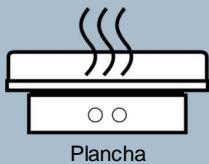
F00659

Burrito Beef Brooklyn

Tortilla de blé avec viande hachée de boeuf, petits pois, grains de maïs, haricots rouges avec la brooklyn sauce.



Plats



○ ○

Plancha



© Photo SDV 2015

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 30 CM	3627	1 pces
TACO MIX'	6292	0.01 pces
HARICOTS ROUGES	3063	60 g
Steak haché		140 g
Frites		100 g
Maïs en grains		40 g
Petits pois		50 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les tortillas de blé.

Cuire les petits pois, réserver.

Rincer le maïs et les haricots, réserver.

Dans une poêle ou sur une plancha chaude légèrement huilée, saisir le boeuf et ajouter le mélange d'épices Taco Mix. Laisser parfumer 1 minute puis réserver.

Mise en oeuvre

Déposer la tortilla sur la planche de travail, étaler la sauce Brooklyn sur la moitié de la tortilla.

Ajouter la viande, puis les petits pois, le maïs et finir avec les haricots.

Soulever et rabattre les deux cotés latéraux de la tortilla, rabattre le bord inférieur et l'enrouler délicatement en maintenant les deux cotés latéraux bien parallèles.

Couper le wrap en deux par le milieu et en biais puis dresser avec les frites.

Suggestion

Vous pouvez également si vous le souhaitez, sur une plancha ou poêle chaude, poser le wrap afin de colorer chaque face et réchauffer l'ensemble.

Couper le wrap en deux par le milieu et en biais puis dresser.