

Tacos de boeuf Amigos - 4 pers

Des tortillas chaudes garnies de viande hachée, poivrons et haricots aux épices mexicaines avec salade, tomates et coriandre fraîche.



Plancha



SDV - Photos ©

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS Ø12 CM	7492	2 pces
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 cuillère
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	1 Boite
GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR	6172	0.5 sachet
Viande de boeuf hachée		100 g
Poivrons rouges		1 pièce
Oignons		1 pièce
Citron vert		2 pces
Avocat Hass (300/365 g)		1 pces
Huile d'olive		2 cuillère
Tomates grappes		1 pièce

Mise en place

Préparer les poivrons en ôtant nervures et pépins, les laver et les émincer.

Émincer l'oignon et le couper en dés.

Couper les tomates en dés.

Réaliser le guacamole :

- Couper l'avocat en deux, ôter le noyau et retirer la peau.

- Dans un bol, écraser grossièrement la chair de l'avocat à l'aide d'une fourchette.

- Ajouter la moitié du sachet de Guacamole Seasoning Mix et mélanger, arroser de jus de citron.

Réserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Mise en oeuvre

1- Préparer la garniture

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et poivrons émincés dans un filet d'huile. Les légumes doivent rester croquants et colorés.

Ajouter la viande, la tomate coupée en dés, 1 cu à café de Taco Mix Amigos et 2 cl d'eau. Faire revenir 2-3 min à feu vif. Puis laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.

2- Réchauffer les tortillas en les trempant dans un saladier d'eau froide, puis aussitôt dans une poêle chaude sans matières grasses, environ 10 secondes de chaque cotés.

3- Garnir le tacos de bœuf

Placer les tortillas de maïs chaudes sur la planche puis ajouter, le guacamole, la viande mex, l'oignon en dés, la coriandre haché et le piment jalapenos.

Servir avec la Taco salsa et les quartiers de citron vert.

Suggestion

Tacos Express :

Pas le temps de cuisiner, pensez à notre mélange Oignons et Poivrons Grillés Amigos déjà prêt à l'emploi.