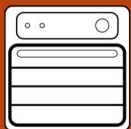




Plats



Four

Enchiladas au boeuf Amigos - 4 pers

Gratin de tortillas de maïs garnies d'une farce de boeuf aux épices mexicaines.



Mise en place

Ingrédients

10 tortillas de maïs Amigos 15 cm
1 sachet de Taco Mix Amigos
1 pot de Taco salsa Amigos
500 g de viande hachée
100 ml d'eau
1 oignon
1 poivron
1 tomate moyenne
100 g de feta
Coriandre fraîche
Huile végétale

Mise en oeuvre

1-Préparer la garniture

- Couper l'oignon, le poivron et la tomate en petit dés.
- Dans une poêle, faire revenir les dés d'oignon et de poivron dans un filet d'huile. Attention les légumes doivent conserver leur couleur vive et leur croquant.
- Ajouter la viande, les dés de tomate, le sachet d'épices et l'eau. Faire revenir 2 min à feu vif.
- Mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes environ.

2-Réchauffer les tortillas de maïs selon les indications de l'emballage

3- Préparer les enchiladas

- Garnir chaque tortilla de garniture et les rouler comme indiqué. Disposer les tortillas garnies dans un grand plat allant au four.
 - Cuire pendant 8/10 minutes au four, préchauffé à 180°C (th.6).
 - Sortir le plat, napper les enchiladas de Taco Salsa, parsemer de feta émiettée et de coriandre ciselée.
- Bon Appétit !

Suggestion

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS Ø 15 CM	7493	10 pces
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	1 pièce
Viande de boeuf hachée		500 g
Oignons		1 pièce
Poivrons verts		1 pièce
Tomates grappes		1 pièce
Coriandre fraîche		1 bouquet
Féta		100 g
Huile d'olive		2 cuillère

