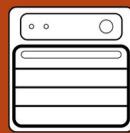


# Enchiladas au boeuf Amigos - 4 pers

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



Plats



Four



## 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 !

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

## Suggestion

