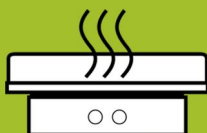



# Burritos Boeuf haché

Tortilla de blé garnie de viande de boeuf hachée assaisonnée d'épices tacos, de sauce cheddar, haricots rouges, poivrons, oignons, accompagnée de guacamole.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE SQUEEZE	7446	30 g
TACO MIX'	6292	0.01 pces
HARICOTS ROUGES	3063	20 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg 	7192	30 g
Tomates concassées		30 g
Oignons		10 g
Tomates grappes		30 g
Viande de boeuf hachée		120 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		5 g
Riz basmati		50 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole en froid positif.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- La moitié des tomates coupé en dés
- Un quart de l'oignon ciselé
- La coriandre fraîche émincé
- La moitié du piment jalapenos haché
- Quelques gouttes de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais. Dans une sauteuse chaude et légèrement huilé faire revenir la viande haché, une fois l'ensemble saisi, ajouter les tomates concassées, le mélange d'oignons et poivrons légèrement égouté et coupés grossièrement, l'autre moitié de piment jalapenos et les épices taco mix, les haricots rouges rincés et égouttés, puis laisser mijoter à feux doux l'ensemble environ 10 minutes. Cuire le riz.

## Mise en oeuvre

Poser la tortilla sur le plan de travail et ajouter au centre en bande :

- Un trait de sauce cheddar chaud
- Le riz chaud.
- La préparation de bœuf à la Mexicaine.

Refermer les deux extrémités du burrito, puis attraper le début de la tortilla et la replier afin de bien enfermer l'ensemble des garnitures.

Snacker ensuite le burrito dans une poêle chaude environ 10 secondes de chaque cotés.

Servir aussitôt avec le guacamole, le pico, le guacamole, les nachos et le citron vert.