

TACOS AU GRUYERE AOP



Préparation : 20 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients : 4 pers.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 cc huile de cuisson• 50 g échalote• 300 g de viande de boeuf hachée• 100 g poivrons rouges• 200 g tomates• 50 ml de coulis de tomate• 50 g de haricots rouges• 40 g de maïs en grain• 1 pincée de paprika en poudre | <ul style="list-style-type: none">• 2 ml Tabasco• 1 pincée de cumin moulu• 1 pincée de sel• 1 pincée de poivre• 50 g de crème acidulée• 30 ml zeste de citron• 8 feuilles Tortillas• 100 g de Gruyère AOP• 4 feuilles Salade batavia |
|--|---|

1. Ciseler finement les échalotes, réserver.
2. Râper le Gruyère AOP, réserver.
3. Parer et couper en petits cubes les poivrons, réserver.
4. Emoucher les tomates et couper en petits cubes, réserver.
5. Parer et laver la salade.
6. Faire suer les échalotes ciselées dans un peu d'huile de cuisson chaude.
7. Ajouter la viande hachée et faire saisir à feu vif.
8. Ajouter les poivrons et laisser cuire quelques minutes.
9. Ajouter les dés de tomate.
10. Ajouter le coulis de tomate et la crème acidulée et le zeste de citron. Finir la cuisson à feu doux.
11. Rectifier l'assaisonnement et laisser tempérer.
12. Ajouter la moitié du Gruyère AOP râpé.
13. Couper la salade en chiffonnade et dresser au milieu de l'assiette.
14. Disposer un peu de la préparation au milieu de chaque tortilla et couvrir avec le reste de Gruyère AOP râpé.
15. Roulez-là.
16. Dresser sur la chiffonnade de salade.

BON APPETIT