



Les plats principaux

Burrito petit déjeuner

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tortillas
300 grammes dés de jambon
1/4 poivron rouge (en dés)
1/4 poivron vert (en dés)
6 œufs
3 cuillères à soupe de lait entier
4 cuillères à soupe dip salsa (de sauce taco d'Old El Paso)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les dés de poivrons 5 minutes dans l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Entretemps battez les œufs avec le lait. Salez et poivrez. Versez ce mélange d'œufs sur les poivrons

Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit presque solide. Ajoutez alors le jambon et faites cuire encore quelques minutes en mélangeant. Répartissez l'œuf sur les tortillas. Enroulez-les doucement et servez-les chaudes avec la sauce taco.

