



Les plats principaux

Burrito au haché et aux haricots

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tortillas
4 cuillères à soupe de crème aigre
1 oignon rouge (coupé fin)
1/2 poivron rouge (en dés)
1/2 concombre (en dés)
2 citrons verts (le jus)

Pour la farce

300 grammes viande hachée
250 grammes riz
100 grammes de haricots kidney (rouges)
2 cuillères à soupe de purée de tomate
400 grammes tomates en cubes
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (coupé fin)
1 cuillère à soupe poudre de paprika (fumé)
1 cuillère à soupe de cumin

Méthode de préparation

Chauffez un peu de matière grasse dans une casserole et faites-y revenir l'oignon blanc avec le cumin et le paprika en poudre pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite l'ail et cuisez encore 2 minutes. Ajoutez le haché et cuisez en remuant.

Ajoutez les cubes de tomates en même temps que la purée de tomates. Faites mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Ajoutez enfin les haricots rouges.

Préparez le riz en suivant les instructions de l'emballage, mélangez le riz au mélange de haché et faites encore mijoter 5 minutes.

[Vous souhaitez vous lancer dans une tortilla 'maison'?](#) Ou facilitez-vous la tâche et choisissez une feuille de tortilla toute faite. Chauffez les tortillas dans une poêle. Répartissez le mélange de haché au milieu de la tortilla et terminez par l'oignon rouge, le concombre, le poivron rouge, la crème aigre et le jus de citron vert.

