



Les plats principaux

Tacos à la viande hachée, cheddar, maïs et salade Iceberg

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tacos coquilles
1 quart de crème aigre (ou sauce au choix)
200 grammes viande hachée (mêlé)
800 grammes de haricots rouges
30 grammes cheddar
80 grammes de maïs
salade iceberg
1 citron vert
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 épices pour tacos

Méthode de préparation

Chauffez l'huile dans une poêle et rôtissez la viande hachée. Assaisonnez avec des épices à tacos puis réservez.

Lavez la salade Iceberg et coupez-la finement. Égouttez bien les haricots et le maïs.

Ajoutez les haricots rouges au haché et mélangez bien.

Répartissez le mélange de viande hachée, le maïs et la salade Iceberg sur les tacos. Pressez dessus le citron vert et terminez avec le cheddar.

Placez les tacos sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec de la crème aigre ou une sauce SPAR de votre choix.

