



Les plats principaux

Tortillas farcies à la mexicaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes viande hachée (mêlé ou végétarien)
100 grammes cheddar
500 centilitres de passata
crème aigre
6 wraps
1 poivron rouge (en petits dés)
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (finement ciselé)
1 poignée de persil plat (haché)
épices Mexicaines
poivre de cayenne
poivre
sel
huile d'olive

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Faites revenir l'oignon en même temps que l'ail. Ajoutez les dés de poivron et faites étuver.

Cuisez-y le haché en mélangeant. Épicez avec le poivre de Cayenne, les épices mexicaines, du poivre et du sel. Ajoutez la ½ de la passata au mélange et faites cuire le tout ensemble 5 minutes.

Versez le mélange de haché sur les wraps puis roulez-les fermés. Disposez les wraps farcis dans un plat à four et versez dessus le reste de la passata. Terminez par le cheddar râpé. Faites cuire vos tortillas 10 minutes dans le four préchauffé.

Servez vos tortillas farcies avec le persil plat haché et la crème aigre.

Ustensiles de cuisine

Four

