



Les plats principaux

Cornets de tortillas garnis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tortillas
200 grammes viande hachée
1 cuillère à café poudre de paprika (ou d'épices pour tacos)
80 grammes cheddar (râpé)
1 tomate
1 oignon rouge
3 cuillères à soupe de crème aigre
1 poignée de coriandre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Roulez les tortillas en cornets et fixez-les avec un bâtonnet en bois. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez-les croustillantes en environ 8 minutes.

Entretemps faites dorer le haché dans une poêle sèche. Assaisonnez avec du paprika en poudre, du poivre et du sel. Ou assaisonnez avec les épices pour tacos.

Coupez la tomate en petits dés et ciselez l'oignon rouge.

Remplissez les petits cornets avec un peu de fromage puis complétez avec tomate, haché et oignon rouge. Terminez par un peu de crème aigre et de coriandre puis servez.

Conseil : enveloppez les cornets de tortilla de papier aluminium avant de cuire. Ainsi, ils conservent bien leur forme.

Ustensiles de cuisine

bâtonnet en bois
papier sulfurisé
papier aluminium

