

Suggestion de présentation



## LE TACOS MEXICAIN

### ↳ Ingrédients :



- Pain wrap ø 30 cm - 98 g
- Guacamole - 40 g
- Gouda râpé - 30 g
- Chili con carne - 170 g
  - Oignons rouges émincés - 375 g
  - Mix poivrons lanières - 250 g
  - Maïs - 250 g
  - Garniture tomates pour pizza - 1200 g
  - Haricots rouges - 1200 g
  - Bœuf haché - 250 g
  - Ail haché - 80 g
  - Épices chili - QS



### ↳ Progression de la recette :



**Chili con carne :** Faire suer les oignons à l'huile puis les poivrons pendant 6 minutes. Ajouter le maïs, la garniture tomates, les haricots égouttés, l'ail, le bœuf, les épices puis cuire le tout à feu doux pendant 15 minutes. Ajuster l'assaisonnement.

#### Montage :

Étaler du guacamole sur l'ensemble du pain wrap puis déposer le chili con carne. Parsemer de Gouda râpé. Faire un pliage roulé et servir chaud.