

Tacos mexicain

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 8 tortillas
- 1 oignon blanc
- 2 tomates
- 10 cl de coulis de tomate
- 250 g de bœuf haché
- 1 petite boîte de haricots rouges
- ½ poivron vert
- 8 feuilles de laitue
- Cumin en poudre
- Tabasco
- Poivre, sel

La **recette**

Etape 1

Dans une poêle, faire dorer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Rajouter la viande, assaisonner et laisser cuire pendant 5 mn.

Etape 2

Laver les feuilles de laitue. Couper les tomates et le poivron en petits dés.

Etape 3

Incorporer le tout dans la poêlé avec le coulis de tomate, et poursuivre la cuisson pendant 5 mn.

Etape 4

Égoutter les haricots rouges et les ajouter 2 mn avant la fin de cuisson.

Etape 5

Hors du feu, ajuster l'assaisonnement et saupoudrer généreusement de cumin. Possibilité de rajouter quelques gouttes de Tabasco.

Etape 6

Garnir les tortillas de la préparation et les refermer en les roulant. Disposer 1 feuille de laitue sur chaque tacos avant de servir.