Pizza mexicaine

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 tortillas
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
500 grammes de haché de bœuf
1 paquet de mélange d’épices pour tacos (ou 1 cuillère à soupe de mélange de cannelle, sel, poivre, cumin par 4 pizzas)
1 boîte de haricots rouges (égouttés)
1 bocal de sauce taco piquante
120 grammes de cheddar (râpé)
2 tomates (en dés)
1 poignée d’olives dénoyautées (in ringen gesneden)
1 oignon rouge (coupées en rondelles)
tabasco

Méthode de préparation

1. **Faites revenir les tortillas une à une dans un peu d’huile d’arachide, puis réservez-les.**
2. **Faites revenir la viande hachée en l’égrenant et assaisonnez-la avec les épices pour tacos. Ajoutez un filet d’eau, les haricots et la sauce taco. Laissez mijoter quelques instants.**
3. **Disposez 4 tortillas sur 1 ou 2 plaques de cuisson. Répartissez la moitié de la sauce à la viande sur celles-ci. Couvrez d’une deuxième tortilla. Nappez du reste de la sauce à la viande. Terminez avec le cheddar râpé et enfournez pour 10 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
4. **Décorez avec les dés de tomates, les olives, l’oignon rouge et quelques gouttes de tabasco.**