Tostadas au haché et sauce au citron vert

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon
huile de tournesol
1 gousse d'ail
400 grammes de haché de bœuf
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillerée à thé paprika en poudre
200 grammes de haricots rouges (boîte)
100 grammes de maïs doux (boîte)
8 mini-tortillas
huile d'olive
80 grammes laitue iceberg (en lanières)
5 cuillères à soupe de salsa
1 poignée de persil (ou de coriandre)
sel et poivre

Pour la sauce :

2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de crème aigre
1 cuillerée à thé de zeste de citron vert
1 cuillère à soupe jus de citron vert

Méthode de préparation

1. **Émincez l’oignon et faites-le revenir dans un peu d’huile jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Pressez l’ail par-dessus et faites revenir 1 minute. Ajoutez le haché et faites-le cuire en l’émiettant. Assaisonnez avec le cumin, le paprika, du sel et du poivre.**

2. **Égouttez les haricots rouges et ajoutez-les, avec le maïs, au haché. Laissez chauffer encore 3 minutes.**

3. **Faites frire les tortillas une à une dans un fond d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.**

4. **Mélangez tous les ingrédients de la sauce au citron vert.**

5. **Disposez les tostadas sur les assiettes et garnissez-les de laitue iceberg. Ajoutez le mélange de haché et une cuillerée de salsa. Nappez de sauce au citron vert et terminez avec le persil ou la coriandre.**