



Tortilla party



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

12 tortillas (ou wraps)
4 avocats
sel et poivre
4 tomates
1 bouquet de coriandre (ou de persil plat)
4 citron vert (+ jus d'un citron vert supplémentaire)
1 laitue iceberg
1 concombre
1 boîte de haricots rouges
1 oignon rouge
600 grammes steaks
1 tiret d'huile d'olive
épices (mexicaines, prêtes à l'emploi)
200 grammes de cheddar
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

- 1.** Réchauffez les tortillas en suivant les instructions sur l'emballage et gardez-les au chaud dans un essuie-verres propre.
- 2.** Coupez les avocats en deux et ôtez-en la chair. Écrasez-la finement et assaisonnez de sel, poivre et jus de citron vert.
- 3.** Coupez les tomates en petits dés.
- 4.** Ciselez la coriandre.
- 5.** Coupez les citrons verts en deux.



- 6.** Détaillez la salade iceberg en lanières.
- 7.** Coupez le concombre en petits morceaux.
- 8.** Égouttez les haricots rouges.
- 9.** Émincez l'oignon rouge.
- 10.** Enduisez les biftecks d'huile d'olive et d'épices mexicaines et faites-les cuire au gril. Détaillez-les ensuite en fines lanières.
- 11.** Servez tous les ingrédients dans des bols séparés afin que chacun puisse garnir sa tortilla avec les ingrédients de son choix.