



Burger mexicain et chips tortillas



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 escalopes de veau
huile d'olive
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
1/2 cuillerée à thé poivre noir
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
sel
120 grammes de cheddar
4 pains hamburger
2 avocats
1 citron vert (le jus)
1 petit sachet de mesclun
1 petit bocal de crème aigre
1 oignon rouge (in ringen)
1 petit bocal de piments jalapeños
1 petit sachet de chips tortillas

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les escalopes de veau avec un peu d'huile d'olive, le cumin en poudre, le piment de Cayenne, le poivre noir, la cannelle en poudre et le sel. Faites chauffer une poêle à griller et grillez les escalopes de veau. Retournez-les et couvrez-les d'une ou plusieurs tranches de cheddar. Laissez fondre.
- 2.** Grillez également la face coupée des petits pains pour burgers.
- 3.** Épluchez les avocats, retirez le noyau, coupez la chair en tranches et arrosez-les de jus de citron vert.



- 4.** Garnissez les petits pains de mesclun, d'une pointe de crème épaisse, d'une escalope de veau au fromage, de tranches d'avocat, d'oignon rouge et de jalapeños. Refermez les petits pains.
- 5.** Servez avec des chips tortillas.