



WRAP DE BOEUF MARINÉ À LA MEXICAINE

Ce wrap de bœuf mariné à la mexicaine s'accompagne parfaitement d'une salade fraîche, qui apporte de la légèreté et équilibre les saveurs épicées.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur.

LES INGRÉDIENTS



Boeuf émincé
180g



Tortillas
2



Citron vert
1



Sucrine
1



Gousse d ail
1



**Mélange d'épices
(paprika, cumin, chili)**
1 cuillère à café



Avocat
1 plutôt mur



Tomate
1



Poivron
1



Crème fraîche
1



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans un bol, mélangez : jus de citron vert, huile d'olive, épices, ail, sel et poivre. Ajoutez les lamelles de bœuf, mélangez. Laissez mariner au moins 10 minutes (ou 1-2 h pour encore plus de saveur).

ÉTAPE 2

Faites chauffer une poêle à feu vif. Saisissez le bœuf 2-3 minutes jusqu'à coloration (il doit rester tendre).

ÉTAPE 3

Chauffez la tortilla quelques secondes dans une poêle chaude. Étalez la crème Ajoutez laitue, la tomate coupée en dés, quelques petits morceaux de poivrons, quelques morceaux d'avocat.

ÉTAPE 4

Déposez le bœuf encore chaud. Ajoutez la coriandre émincée. Rouler le wrap bien serré.

ÉTAPE 5

Pendant ce temps lavez et préparez la salade avec une vinaigrette au citron vert et servir avec les tortillas. Régalez vous!