



时 Difficulté : Moyenne 🍑 Temps de préparation : 15 min 🚨 Temps de cuisson : 10 min



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 Boeuf 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



Gousse d ail



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

Tortillas



Creme fraîche



Citron vert



Avocat 1 plutôt mur



Sucrine



Tomate



Poivron



Coriandre

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

2 poêles,

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!