TACOS ET CRISPY MINI FILETS AVEC SAUCE AU CITRON VERT

2 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Crispy mini Filet Garden Gourmet
- 4 tortillas
- 1 tasse de chou rouge (haché)
- 1 tasse de laitue
- 1 jalapeño mariné
- 15 g de pousses de betterave
- 1 citron vert
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 tasse de basilic
- 1 tasse de persil
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1/2 tasse de cacahuètes/noix de cajou
- 1/2 tasse de lait d'amande
- 1/4 cuillère à café de sel et de poivre

Nos délicieux tacos véganes, associés aux croustillants Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet et à une salade de chou croquante, et accompagnés de sauce au citron vert, feront de chaque bouchée un voyage savoureux.

PRÉPARATION

1. Préparation des tortillas

Préchauffe le four à 180°. Humidifie légèrement les tortillas avec de l'eau et mets-les au micro-ondes pendant 30 secondes.

2. Préparation des tacos

Badigeonne les tortillas d'huile et place-les sur la grille du four, en faisant la forme du taco. Cuis au four pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

3. Cuisson des Crispy mini filets

Prépare les Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, selon les instructions sur l'emballage.

4. Préparation de la sauce au citron vert

Pour la sauce, tu auras besoin de : 1 tasse de basilic, 1 tasse de persil, 1 échalote, 1 jus de citron vert, ½ tasse de cacahuètes (ou noix de cajou), ½ tasse de lait d'amande, ¼ de cuillère à café de sel et de poivre. Mets tous les ingrédients de la sauce dans un bol et mélange jusqu'à consistance lisse.

5. Assemblage des tacos

Assemble le taco avec du chou rouge, de la laitue, une bouchée de Crispy mini filet, un demi-quartier de citron vert, des jalapeños et des pousses de betterave. Au moment de servir, arrose de sauce au goût.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR