

**Courte description : Découvrez ce classique du Mexique !
Laissez-vous porter à travers ce mélange de saveur et de couleur.**



Tacos steak & jalapenos



Plat principal

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients : 1lb de steak de surlonge découpé en lanières
Épices à bifteck (pour saupoudrer les lanières)
1 poivron vert coupé en lanières
½ oignon coupé en tranches
12 tortillas de maïs
1 tasse de fromage râpé
½ tasse de crème sure
Quelques feuilles de laitue iceberg découpée en lanières,
jalapenos marinés Jepily au goût & huile jalapenos Jepily

Préparation : Dans une poêle faire chauffer de l'huile de jalapenos Jepily et faire blanchir les oignons. Incorporer le steak, les épices à bifteck et les poivrons jusqu'à cuisson désirée.
Ensuite dans une autre poêle faire réchauffer les tortillas une à la fois. Dès qu'elles sont réchauffées il ne vous reste qu'à garnir vos tacos au goût, ajouter le steak, poivrons, oignons, laitue, crème sure, fromage et jalapenos marinés.

Recette offerte par : *Alain du "Docteur de la chaise"*.

Solidification – rembourrage – réparation
de chaises, banquettes, tables et bases.

Estimation gratuite demander Alain

Tél : 450-966-0614

Cellulaire : 514-756-7944

Bon Appétit !

**Courte description : Découvrez ce classique du Mexique !
Laissez-vous porter à travers ce mélange de saveur et de couleur.**

