

Courte description : Idéal pour un souper entre amis !

Prenez de l'avance couper vos condiments, il ne vous restera qu'à les faire cuire et mettre le couvert. Chaque invité préparera son tortillas et de cette façon vous pourrez tous profiter de souper ensemble !



Tortillas de blé à la dinde

Plat principal



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 1 paquet de tortillas de blé (du commerce)
- 2 tomates coupées en cubes
- 1 oignon rouge coupé en cubes
- 1 avocat pelé et coupé en cubes
- 150g d'haricots rouges (en conserve)
- 1 poitrine de dinde 250g coupée en morceaux
- 100g De cantal (fromage à pâte ferme) coupé en lanières
- 1 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily
- 1 c.a. thé d'origan
- Jalapenos marinés Jepily (au goût)

Préparation : Dans une poêle faire chauffer ½ c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily, ajouter les haricots, origan, pincée de sel puis écraser grossièrement. Réserver.

Prendre une autre poêle et faire revenir les morceaux de dinde dans ½ c.a. soupe d'huile. Saler au goût.

Vous devez étalez de la purée d'haricot sur chaque tortillas. Ensuite, sur la moitié ajouter la dinde, le fromage et parsemer de jalapenos marinés Jepily, puis plier la tortilla en deux et faire chauffer dans une poêle 10 secondes chaque de coté afin de faire fondre le fromage.

Servez bien chaud avec les tomates et les avocats.

Recette offerte par : *Débora Torres*

Bon Appétit !