

MINI-TACOS AUX RILLETTES DE THON MSC CHORIZO



| 8 x10 |

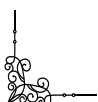


INGRÉDIENTS

- 3 grandes tortillas
- 2 pots de rillettes Thon MSC Chorizo Cap Océan
- 2 tomates
- 1 citron vert
- Coriandre
- Tabasco (optionnel)

MATÉRIEL

- 1 four
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C.

Dans les tortillas, taillez 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8cm de diamètre.

Pour former les coquilles, déposez les cercles de tortillas sur les barres de la grille du four en laissant retomber les côtés des tortillas. Laissez-les cuire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les tacos soient fermes et légèrement dorés. Vérifiez bien la coloration et la cuisson.

Pendant ce temps, coupez les tomates en dés et hâchez finement l'oignon.

Lorsque les tacos ont refroidis, garnissez-les en déposant une bonne cuillère de rillettes de Thon MSC Chorizo Cap Océan, puis un peu de dés de tomates et d'oignons. Terminez en ajoutant un peu de coriandre ciselée, un filet de citron vert et une goutte de tabasco (optionnel).

Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» de Cap Océan.

