

Tacos au cantal



Pour
4 tacos



Préparation
10 minutes



Cuisson
13 minutes

Ingédients

Tranches de Cantal AOP	
IQF Grand Fermage	16
Grandes tortillas de blé	4
Frites allumettes	80 g
Merguez	4
Oignons rouges	2
Sauce barbecue	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Cuire les frites allumettes.
- Émincer les oignons rouges et détailler les merguez en rondelles.
- Faire revenir le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et en fin de cuisson ajouter la sauce barbecue. Assaisonner et réserver.
- Disposer au centre de chaque tortilla, les frites allumettes préalablement assaisonnées, 2 tranches de Cantal AOP Grand Fermage IQF et la poêlée d'oignons rouges et merguez à la sauce barbecue.
- Rabattre les bords de la tortilla sur la garniture en serrant bien, retourner les tacos, les surmonter de 2 autres tranches de Cantal AOP Grand Fermage IQF et passer sous le grill.

Pour réaliser
cette recette



IQF Tranche de Cantal AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr