Tacos (ou tacos bowl) à la chair de saucisse et salade croquante ranch

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

13-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 sac de **salade prête à manger Ranch & Salsa de Florette OU** 2 sacs de **salade prête à manger Ranch & Salsa de Florette** dans le cas des tacos bowl
- Un peu d'huile végétale
- 1 petit poivron vert, coupé en petits dés
- 1 petit oignon rouge, haché
- 500 grammes de chair à saucisse douce ou forte
- 1 c. table de poudre de chili
- 1 c. thé de cumin
- 8 coquilles de tacos rigides **OU** quelques croustilles de maïs dans le cas des tacos bowl

Garniture au choix : tranches d'avocat, maïs en grains, crème sure, salsa, fromage tex mex, coriandre, jus de lime

Préparation

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile.
2. Faire suer l'oignon pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter les poivrons, faire cuire pendant 2 minutes.

4. Ajouter la chair à saucisse, la poudre de chili et le cumin.
5. Faire cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.
6. Pendant ce temps, mélanger dans un bol les ingrédients de la ou **des salades Ranch & Salsa de Florette**.
7. Monter vos tacos en déposant un peu de la salade dans le fond suivi du mélange de chair à saucisse. Garnissez au goût et dégustez.
8. Dans le cas des tacos bowls, diviser le mélange des deux salades dans le fond de 4 bols. Déposer un peu du mélange de chair à saucisse au centre de chacun des bols. Garnissez au goût. Déguster avec des croustilles de maïs.