

**Temps de cuisson : 13-15 minutes**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 4 - 6**



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

### 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

### Marche à suivre :

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.

Ou

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.