

The image shows two containers of food. The left container is a dark green rectangular tin filled with a salad of lettuce, avocado, red chili, red onion, and feta cheese. A small white bowl of white sauce is at the bottom right. The right container is a white rounded rectangular tin filled with a fruit salad of kiwi, mango, and strawberries. The THOMY logo is in the top right corner.

LET'S GO LES TACOS !

INGRÉDIENTS

4 pièces	tacos coquille dure
1 bouquet	poignée de feuilles de laitue
1 pièce	Avocat
0.5 pièce	oignon rouge
1 sachet	Poivron rouge
1 sachet	piment
0.5 sachet	de feta
15 g	Mayo THOMY à l'huile d'avocat
1 sachet	Fruits et noix en snacks
1 pincée	sel et poivre du moulin

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Couper l'avocat, l'oignon et la feta en dés, couper le poivron en fines tranches et le piment en lanières.
- Étape 2 Garnir l'intérieur des tacos avec la mayo, puis les remplir avec la laitue, l'avocat, l'oignon, la feta, le poivron et le piment. Saler et poivrer. Les carnivores ajoutent du bœuf haché rôti avec de l'ail à cette garniture. Et si tu aimes les tacos vraiment épicés, remplace simplement ton piment par un chili. Le résultat ? ; Ay, caramba, quel goût ! Tu as réussi ton évasion mexicaine ? Alors fais-nous voir ça en postant une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.