



THOMY

TORTILLAS MEXI-CHAUD

INGRÉDIENTS

4 pièces	tortillas de blé
2 pièces	avocats mûrs
4 pièces	tomates moyennes (de différentes variétés et couleurs)
1 pièce	piment jalapeño frais
1 pièce	Jus d'un citron vert
2 cuillères à soupe	de THOMY moutarde au miel
4 brins	de coriandre
1 pincée	Poivre du moulin
100 g	de fromage râpé (Tilsiter ou Appenzeller)
4 cuillères à soupe	de maïs en conserve

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Ouvrir les avocats en 2 et retirer les noyaux. Écraser la chair à la fourchette, ajouter la gousse de jalapeño hachée et assaisonner avec le jus de citron vert, le sel, le poivre et la moutarde THOMY moutarde au miel.
- Étape 2 Épépiner les tomates et les couper en cubes.
- Étape 3 Tartiner les tortillas de blé avec la crème d'avocat, répartir les tomates en dés, le fromage râpé, le maïs et les feuilles de coriandre, puis plier la tortilla.
- Étape 4 Couper la tortilla en quatre et faire frire sur le gril ou dans la poêle jusqu'à ce que chaque quart soit croustillant. Il suffit de le plonger dans un dip de moutarde THOMY et de le croquer. Olé!