



TORTILLAS MEXI-CHAUD

INGRÉDIENTS

pièces tortillas de blé

pièces avocats mûrs

pièces Cherrytomaten

pièce petit piment vert

pièce citron vert non traité

cuillères à soupe Sauce moutarde au miel
THOMY

brins petit bouquet de coriandre

pincée Poivre

g Fromage, parmesan, râpé

cuillères à soupe de mini maïs

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!