



Red Hot Chili Tacos



20 min
Modérée

Pour 4 Personnes (8 pièces)

Sauce Mayo-Sriracha

- 130g de Mayonnaise
- 30g de Sauce Sriracha
- 1 Botte de Coriandre

Julienne de légumes

- 300g de Courgette
- 100g de Poivron
- 100g de Pousse de soja
- 30mL d'Huile de sésame

Dressage

- 8 Baghrirs (7053)

Sauce Mayo-Sriracha

- Rincer, effeuiller et ciseler finement la coriandre.
- Dans un cul de poule, mélanger la mayonnaise à la sauce sriracha puis ajouter la coriandre ciselée.
- Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Julienne de légumes

- A l'aide d'une mandoline, tailler les courgettes en fine julienne. Ne pas utiliser le cœur de la courgette pour ce taillage.
- Ouvrir, épépiner et émincer finement les poivrons.
- Rincer, égoutter et sécher les pousses de soja.
- Dans un wok, sur feu vif, cuire les poivrons avec l'huile de sésame. 2 minutes plus tard, ajouter les courgettes. 2 minutes plus tard, ajouter les pousses de soja. Remuer et réserver au chaud.

Dressage

- Passer les baghrirs préalablement décongelés au micro-onde 30 sec à 600W afin de les tiédir et les rendre plus flexibles.
- Garnir d'une cuillère à soupe de sauce puis de légumes.
- Enrouler délicatement et piquer les deux extrémités avec un pic à brochette.
- Servir immédiatement



www.lemondedescrepes.com