

Recette du Tacos Maison : L'alternative Halal et Gourmande

Pourquoi réaliser son tacos maison ?

- Contrôle total sur la provenance et la certification halal de vos viandes.
- Maîtrise de la qualité des ingrédients et des matières grasses.
- Personnalisation infinie des garnitures selon vos préférences.
- Une solution économique et conviviale pour vos repas en famille.

Liste des ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 grandes tortillas de blé (format XL)
- 600g de viande au choix (poulet mariné, viande hachée 5% MG ou nuggets halal)
- 400g de frites (fraîches ou surgelées)
- 200ml de crème liquide entière
- 150g d'emmental râpé ou de fromage à burger
- Sauces au choix : Algérienne, Samouraï, Barbecue ou Curry
- Sel, poivre et épices (paprika, cumin, ail en poudre)

Étapes de préparation

- Préparation de la sauce fromagère : Faites chauffer la crème liquide dans une casserole, ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Salez et poivrez.
- Cuisson des viandes : Faites revenir vos viandes avec les épices choisies jusqu'à cuisson complète.
- Cuisson des frites : Préparez vos frites selon votre méthode habituelle (friteuse ou four).
- Assemblage : Étalez une tortilla, déposez une couche de sauce fromagère, ajoutez la viande, les frites et votre sauce épicée préférée.
- Pliage : Repliez les bords latéraux vers le centre, puis roulez le tacos pour former un rectangle serré.
- Marquage : Passez le tacos dans une presse à panini ou sur une poêle chaude pendant 2 à 3 minutes de chaque côté pour obtenir les stries caractéristiques.

Conseils de chef

- Pour un résultat optimal, ne surchargez pas trop le tacos afin de faciliter le pliage.

- Ajoutez quelques oignons frits ou des crudités pour apporter du croquant.
- Assurez-vous que votre presse à panini est bien chaude avant de déposer le tacos pour obtenir un marquage net.