

Voici un petit guide qui vous permettra de vous confectionner de bons tacos à l'image de **TACOS Y SALSA** !

Tout d'abord, sachez que cuisiner des tacos est une expérience.
L'ambiance et l'environnement jouent pour beaucoup dans le voyage !
Alors, avant d'ouvrir votre sac, jouez de ce projet !
Créer votre ambiance et vivez une expérience TACOS Y SALSA...sans moi 😊 !

DÉBALLEZ VOTRE SAC

Disposez sur la table les 3 sauces **Tacos y Salsa** et les contenants d'oignons, coriandre et de lime.
Des assiettes, quelques cuillères et des serviettes de table. Essentiel !

LES CUISSONS

Accessoires :

- 1 grand poêlon ou 2 moyens
- Pince
- Huile végétale

Viande

- Si la viande est encore un peu congelée, placez-la au micro-ondes en *décongélation* pour environ 5 minutes.
- Dans le poêlon, ajoutez l'huile végétale et faites sauter les oignons du petit sac.
- Faites-les griller, juste bien ! Pas trop !
- Lorsqu'ils sont légèrement caramélisés, tassez-les dans un coin du poêlon.
- Faites réchauffer la viande à leurs côtés, en petite quantité.
- Tassez-la près des oignons cuits.
Il restera un espace pour faire chauffer vos tortillas.

La tortilla

- Le poêlon doit être assez chaud mais pas trop. J'ajuste la chaleur à médium-fort.
- Essentiel de mettre de l'huile sous la tortilla. Celle-ci va frémir un peu.
- Laissez-la ainsi environ 30 secondes pour lui donner le temps de chauffer et d'aller chercher son petit côté crousti.
Pas sèche, elle doit rester souple.

LE TACO

Une fois la tortilla prête, déposez-la dans une assiette.

- Ajoutez-y une petite quantité de viande et d'oignons caramélisés.
- Quand je dis « **petite quantité de viande** », j'entends un judicieux mélange de viande et d'oignons pour que le taco ne soit pas trop gros.
- Garnissez le tout d'oignons crus et de coriandre.
- Mettez-en à votre goût puis assaisonnez avec les sauces et le jus de lime.

CONSEILS DU CHEF !

Faites un taco à la fois et dégustez-le.
Au moment du prochain service, on remet la moitié du poêlon sur le feu.
Un peu d'huile, une tortilla et voilà, c'est reparti !
Je vous suggère de ne pas fermer votre rond... c'est à votre choix.
Option rond ouvert, PENSEZ à enlever votre poêlon du feu pendant qu'il ne sert pas.
Allez-y doucement, vous aurez entre 4 et 5 tacos chacun.

Ne faites pas chauffer toute la viande en même temps. Elle réchauffera en quelques secondes.

Une bonne tortilla, bien chauffée, restera souple et savoureuse. L'huile joue un rôle primordial dans le processus. Pas plus, pas moins, juste assez !

Un bon rapport dans la quantité de viande et d'oignons permettra la chimie avec la tortilla. C'est le secret !

Un repas molo dure environ 1 heure et ben du plaisir. Un savoureux voyage dans les tropiques !