



TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

PRÊT EN : 25 minutes

PORTIONS : 4 portions de 2 mini-tacos chacune

INGRÉDIENTS

- 8 tortillas à la farine (6 pouces)
- 1 lb de bœuf haché extra maigre
- 1 tasse de salsa
- 1/2 tasse de fromage râpé Double cheddar Kraft Léger
- 5 feuilles de laitue
- 1 grosse tomate
- 1/4 tasse de vinaigrette *Campagne Kraft*

ÉQUIPEMENT

- moule à muffins pour 12 muffins
- grande poêle
- cuillère en bois
- passoire métallique
- tasses à mesurer les ingrédients secs, 1/2 tasse et 1/4 tasse
- tasse à mesurer les ingrédients liquides, 1 tasse
- ciseaux de cuisine
- planche à découper
- couteau à beurre
- cuillères de service



1. CHAUFFER le four à 350 °F. Chauffer les tortillas au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE pendant 30 sec ou jusqu'à ce qu'elles se soient ramollies.



2. PRESSER 1 tortilla dans chacune des 8 coupelles d'un moule à muffins de grosseur moyenne de manière à former des coupes. Replier les bords des tortillas avec soin en laissant une ouverture pour déposer la garniture. Cuire au four 10 min.

3. ENTRE-TEMPS, faire revenir la viande dans une grande poêle à feu moyen (en présence de maman); égoutter. Ajouter la salsa; amener à ébullition. Réduire le feu à mi-doux et laisser mijoter pendant 10 min en remuant de temps à autre.



4. COUPER la laitue à l'aide de ciseaux de cuisine propres (environ 2 tasses de laitue coupée) (en présence de maman).



5. COUPER la tomate en dés de 1/4 pouce avec un couteau (environ 1 tasse de dés de tomate) (en présence de maman).



6. VERSER environ 1/4 tasse du mélange de viande dans chacune des coupes de tortillas. Garnir uniformément de fromage, de laitue et de tomate. Arroser de vinaigrette.