



Montrer aux enfants: Super Tacos

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

PRÊT EN : 25 minutes

PORTIONS : Donne 6 portions de 2 tacos par personne.



INGRÉDIENTS

- 1 lb de boeuf haché maigre
- 1 sachet (35g) d'assaisonnement à tacos
- 3/4 tasse d'eau
- 12 feuilles de laitue
- 1 1/2 tasse de fromage cheddar mi-fort
Cracker Barrel râpé
- 1 tasse de salsa
- 3/4 tasse de crème sûre
- 12 coquilles à tacos

ÉQUIPEMENT

- poêle de 10 po
- cuillère de bois
- 1 tasse à mesurer graduée pour liquides
- Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1 tasse, 1/2 tasse, 1/4 tasse
- 5 petits bols de service
- tôle à biscuits
- 5 cuillères à servir
- 2 gants isolants

- 1. PRÉCHAUFFEZ** le four à 300 °F. Placez la viande dans une grande poêle et émiettez-la avec une cuillère de bois. Faites brunir la viande; égouttez.



- 2. INCORPOREZ** le sachet d'assaisonnement et l'eau. Amenez à ébullition; puis, réduisez le feu à mi-élevé. Laissez mijoter 10 min, en remuant à l'occasion. Mettez dans un bol de service; couvrez et gardez au chaud. Entre-temps...



- 3. DÉCHIQUETEZ** la laitue en bouchées et placez-les dans un bol de service.



- 4. METTEZ** dans trois bols de service chacun des ingrédients suivants : crème sure, salsa et fromage.



- 5. PLACEZ** les coquilles à tacos sur la tôle à biscuits. Faites cuire de 3 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.



- 6. SERVEZ** les coquilles à tacos avec la viande assaisonnée, la laitue, le fromage, la salsa et la crème sure. Laissez chacun préparer ses propres tacos.

