



On teste les trends : tacos Big Mac

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
12-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce à salade Big Mac :

- ½ tasse de mayonnaise
- 2 c. table de vinaigrette française Kraft
- 1 c. table de relish sucrée
- 1 c. table de cornichons à l'aneth, coupés finement
- 1 c. table d'oignon blanc, haché très finement
- 1 c. thé de sucre
- 1 c. thé de vinaigre blanc
- 1 grosse pincée de sel

Ingrédients des tacos :

- 1 livre de bœuf haché
- 1 c. thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- 4 à 6 petits tortillas
- 1 1/2 tasse de laitue Iceberg, ciselée
- 2 cornichons à l'aneth, coupés en fines tranches
- 4-6 tranches de fromage cheddar orange (type Kraft)
- 1/4 tasse d'oignon blanc (au goût), haché

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce Big Mac. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la viande avec la poudre d'ail. Saler et poivrer.
3. Diviser la viande en 4 ou 6 portions.
4. Étendre la viande crue sur les tortillas en pressant avec vos doigts pour créer une fine couche de viande qui couvre la tortilla.
5. Dans un poêlon, déposer 1 ou 2 tortillas à la fois, viande vers le bas. N'ajoutez pas de corps gras, le gras contenu dans la viande suffira.
6. Cuire une dizaine de minute ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et cuite.

7. Retourner les tortillas.
8. Déposer les tranches de fromage sur la viande et faire cuire jusqu'à ce que la tortilla soit grillée.
Vous pouvez ajouter un bol par dessus la tortilla pour faire fondre plus rapidement le fromage.
9. Retirer de la casserole et conserver au chaud pendant la cuisson des autres tortillas.
10. Garnir avec la laitue, les cornichons, les oignons et la sauce big mac.
11. Plier comme un taco et déguster.