

# Burritos mexicain à la viande

- La recette facile de burritos mexicain à la viande!



## Ingrédients :

- 375 g de bœuf haché mi-maigre
- 1 oignon rouge, haché finement
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 tomate coupée en morceaux
- 4 cuillères à thé (20 ml) de poudre de chili
- 1 piment jalapeno coupé en rondelles
- 1 boîte de haricot rouge, rincé et égoutté
- 3/4 de tasse (180 ml) de **salsa**
- 4 tortillas
- 1 tasse (250 ml) de fromage râpé (Cheddar ou Monterey Jack)
- 1/2 tasse (125 ml) de **crème sure**
- 1 tasse (250 ml) de laitue
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

1. Dans une casserole, cuire la viande hachée, l'ail ainsi que l'oignon à feu moyen vif pendant environ 5 minutes. Mélanger avec une cuillère en bois.
2. Ajouter le piment jalapeno, la poudre de chili ainsi que le sel et le poivre du moulin. Continuer la cuisson pendant 2 minutes.
3. Ajouter les fèves rouges et la salsa à la casserole. Continuer à faire cuire.
4. Retirer du feu et ajouter le fromage.
5. Déposer le mélange à la viande au centre des tortillas, puis, les garnir de crème sure, de tomate et de laitue.

*S'il y a un endroit dans le monde où je déménagerais juste pour leur bouffe, c'est bien le Mexique.*

“

*Transformez-vous en chef mexicain et préparez ce burrito à la viande. C'est rapide à faire et bon dans la bouche :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)