

# metro



## Tacos classiques de semaine

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) Huile de canola

454 g (1 lb) Boeuf haché maigre

20 ml (4 c. à thé) Poudre de chili

1 Oignon, haché

1 Poivron vert, haché

284 ml Soupe condensée tomates avec basilic et origan Campbell's

125 ml (1/2 tasse) Bouillon de boeuf prêt à utiliser Campbell's

8 Coquilles à tacos

### Préparation

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif.

Émietter le bœuf haché dans la poêle; assaisonner de poudre de chili.

Faire cuire, en remuant et en défaisant le bœuf, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait bruni.

Incorporer l'oignon et le poivron.

Faire cuire, en remuant de temps à autre, de 3 à 5 minutes.

Réduire la chaleur à feu moyen-doux.

Incorporer la soupe et le bouillon; porter à faible ébullition.

Faire cuire, en remuant souvent, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.

Retirer du feu.

Source : Campbell

Accords vins et mets

**Aromatique et charnu**

---

**125 ml** Laitue, déchiquetée (1 c. à soupe par taco)  
**(1/2 tasse)**

---

**125 ml** Cheddar, râpé grossièrement (1 c. à soupe par  
**(1/2 tasse)** taco)

---

**60 ml** Crème sure (1/2 c. à soupe par taco)  
**(1/4 tasse)**

---

**125 ml** Tomate cerise, hachée (1 c. à soupe par taco)  
**(1/2 tasse)**

---

**60 ml** Oignon vert, haché (1/2 c. à soupe par taco)  
**(1/4 tasse)**

---



Ces vins corsés à la couleur intense expriment des arômes puissants et complexes de fruits d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---