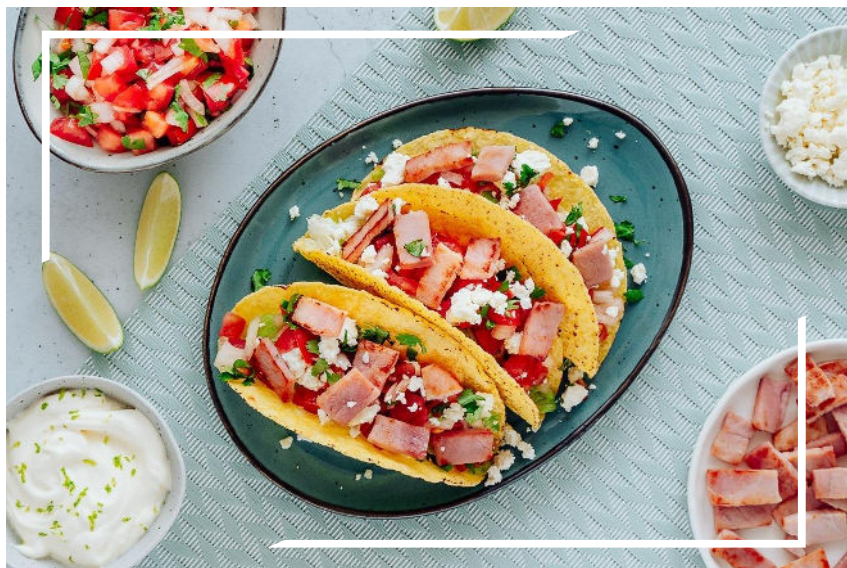


TACOS au JAMBON CŒUR DE BRAISE



Personnes
6 Personnes



Préparation
20 minutes

Les Ingrédients

- 6 tranches de Jambon Cœur de Braise PETITGAS
- 12 coquilles pour tacos
- 2 grosses tomates
- 60ml d'oignon haché
- 30ml de jus de lime
- 30ml de coriandre fraîche ciselée
- 500ml (2 tasses) de laitue iceberg émincée
- Crème fraîche
- Fromage feta

La Préparation

- I. Découpez les tranches de Jambon Cœur de Braise PETITGAS en lamelles.
- II. Découpez les tomates en dés.
- III. Dans un bol, mélangez les dés de tomates, les oignons hachés, le jus de lime et la coriandre pour créer la salsa de tomates fraîches. Salez et poivrez
- IV. Laissez reposer environ 10 minutes et égouttez ensuite.
- V. Garnir les coquilles avec les lamelles de Jambon Cœur de Braise PETITGAS, la laitue, la salsa de tomate, la crème fraîche et le fromage feta (émietté au préalable).



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

