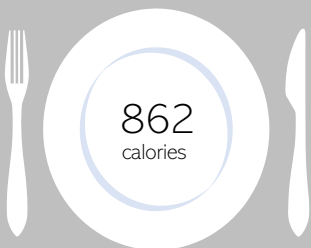




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



862  
calories

#### ACCOMPAGNEMENT

Salade et tomate en tranche

#### À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

## Tacos Salade exotique

### INGRÉDIENTS

- 1 tige de coriandre, hachée finement
- 1 lime, pressée et zestée
- 1 tomate, en dés
- 100 g de mangue, en dés
- 225 grammes de rabiole, râpée
- 60 ml de yogourt grec
- 6 tortillas
- 100 grammes de bocconcini, tranché
- 1 pincée d'épices tacos et fajitas

### INSTRUCTIONS

Zester et presser le jus de la lime, peler et râper la rabiole, couper la tomate en petits dés, couper le fromage bocconcini en deux, puis trancher finement chaque moitié. Hacher grossièrement la coriandre

Combiner la moitié de la coriandre et 4 c.à.s. d'huile d'olive, saler et poivrer.

Dans un bol, mélanger le bocconcini avec un filet d'huile d'olive; assaisonner avec la moitié du mélange d'épices, du sel et du poivre.

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen et cuire le bocconcini 1 minute par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Pendant la cuisson du bocconcini, dans un bol, mélanger la mangue, les rabioles et tomate, ajouter le jus de lime, la coriandre restante et un filet d'huile d'olive; saler et poivrer au goût. Mélanger pour bien combiner.

Dans un autre bol, combiner le yogourt, le mélange d'épices restant et autant de zeste de lime, saler et poivrer au goût.

Chauffer la poêle réservée à feu moyen et griller les tortillas, 1 minute par côté, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Monter les assiettes en répartissant la sauce au yogourt, le bocconcini grillé et un peu de salade de mangue sur les tortillas chaudes et garnir avec un filet d'huile à la coriandre. Servir avec la salade restante.

Bon appétit !



au jour le jour



### TEMPS

30

### RÉSULTAT

4

*bon appétit*