



# Taco à la salade mexicaine



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 laitue romaine (en lamelles)  
1 oignon rouge (en rondelles)  
250 grammes de tomates cerises (en quartiers)  
sel et poivre  
huile d'olive  
2 citron vert (jus)  
400 grammes de poulet haché  
1 cuillerée à thé de cumin  
1/2 cuillerée à thé piment de Cayenne  
1 cuillère à café d'oregano  
8 mini tortillas

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la laitue, l'oignon rouge et les tomates cerises.
- 2.** Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et le jus de citron vert.
- 3.** Faites cuire la viande de poulet hachée dans de l'huile d'olive. Assaisonnez généreusement avec du cumin, du piment de Cayenne, de l'origan, du sel et du poivre.
- 4.** Grillez brièvement les tortillas au four. Fourrez-les ensuite de viande de poulet hachée et de salade.