

Tacos croustillants frits avec crème d'avocat



6 portions

Ingrédients

Les tacos

450 g de bœuf haché
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon, finement haché
2 c. à café d'ail haché
3 c. à soupe d'assaisonnement pour tacos (ou un sachet d'assaisonnement pour tacos du commerce)
2 tasses de fromage (500 ml) cheddar râpé
12 petites tortillas de farine ou de maïs

La crème d'avocat

2 avocats du Mexique mûrs de taille moyenne, pelés et dénoyautés
6 c. à soupe de yaourt grec épais
6 c. à soupe d'huile d'avocat
1 c. à soupe de jus de lime
¾ cuillère à café de sel

Préparation

1. Les tacos :

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis ajouter l'ail et faire cuire jusqu'à ce qu'il dégage son parfum. Incorporer le bœuf haché en le désagrégeant et saupoudrer d'assaisonnement pour tacos. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé.

Tacos croustillants frits avec crème d'avocat

2. Étaler chaque tortilla, placer une cuillerée généreuse du mélange de bœuf au centre et saupoudrer de fromage. Plier la tortilla en deux.
3. Chauffer environ 1 pouce d'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois que l'huile est chaude (environ 350°F), placer soigneusement quelques tacos dans la poêle. Faire frire chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Retirer les tacos à l'aide de pinces et les laisser égoutter sur une assiette recouverte de serviettes en papier.
5. La crème d'avocat : Réduire en purée l'avocat, le yaourt, l'huile, le jus de lime et le sel dans un petit mixeur ou robot culinaire jusqu'à obtenir une consistance lisse. Servir avec les tacos.