

## Tacos de légumes grillés, haricots et avocats



### Ingrédients

- 125 ml (½ tasse) de vinaigre de riz assaisonné
- 125 ml (½ tasse) d'eau
- ½ oignon rouge, en lanières
- 2 poivrons rouges, en morceaux
- 225 g (½ lb) de champignons, en rondelles
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin, moulu
- 12 tortillas de maïs
- 250 ml (1 tasse) de fromage monterey jack, râpé
- 250 ml (1 tasse) de haricots rouges en boîte, rincés et égouttés
- 1 tomate, en dés
- 1 jalapeño, en fines rondelles (optionnel)
- Chair de 1-2 avocat(s), en tranches
- Lime et coriandre fraîches, pour garnir

4 portions

### Préparation

1. Température du four : 200°C / 400°F
2. Dans une petite casserole, à feu moyen, amener le vinaigre et l'eau à ébullition. Ajouter les oignons, brasser et éteindre le feu. Réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger les morceaux de poivron avec les rondelles de champignon, le cumin et un filet d'huile. Les déposer sur une plaque allant au four

## Tacos de légumes grillés, haricots et avocats

(recouverte de papier parchemin) et faire cuire au centre du four pendant 8 minutes.

4. Garnir les tortillas de fromage râpé, d'oignons marinés, de légumes rôtis, de haricots rouges, de tomates en dés, de rondelles de jalapeño, de tranches d'avocat, de coriandre fraîche et de jus de lime. Servir le tout accompagné de guacamole, de salsa et de crème sure, si désiré.