

# TACO POUR SANG CHAUD

Pour 2 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 15 minutes  
- de 10€

## Ustensiles :

- 1 couteau
- 1 saladier
- 1 poêle
- 1 four

## Ingrédients :

- 2 galettes mexicaines
- 2 escalopes de dinde
- 6 petites tomates
- 1 boîte de maïs en conserve
- 1 mug de cheddar (100g)
- 1 concombre
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile
- Tabasco
- Sel et poivre

Vous venez de faire la rencontre de la très charmante et surtout très exotique Gwenola ! Une ravissante jeune femme d'origine latine qui semble très épicée !

À vous de la conquérir avec ce plat qui lui rappellera son pays natal : le Mexique !

1. Tout d'abord, préchauffez votre four à 180°/Th6 puis rincez le maïs puis pelez et émincez l'oignon. Oui, les larmes coulent c'est normal...l'émotion de savoir que Gwenola pourrait bien vous dévoiler ses charmes.

2. Coupez les tomates en quartiers puis le concombre en rondelles après l'avoir dénudé. Mélangez-les avec le maïs, l'oignon, le sel, le poivre et l'huile.

3. Faites dorer vos filets de dinde pendant 7 min dans une poêle très légèrement huilée. Une fois qu'ils sont cuits, émiettez les sur votre préparation en veillant à ajouter sel, poivre et quelques gouttes de tabasco Mmmm, il fait chaud ! Otez donc votre chemise que Gwenola admire le résultat de vos nombreuses années de natation.

4. Disposez vos galettes mexicaines garnies du fameux mélange et de quelques dés cheddar sur la plaque de votre four. Vous êtes fin prêts pour accueillir l'objet de vos obsessions nocturnes !

