Tortilla party

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 oignon (émincé)
huile d'olive
400 grammes de viande hachée
2 gousses d'ail (émincées)
1 boîte de haricots rouges (ou de maïs)
1 petit sachet d'épices pour tortillas (prêtes à l’emploi, ou un mélange de cumin, de cannelle et de piment)
8 mini-tortillas
250 grammes tomates cerises
100 grammes de fromage râpé
1 oignon rouge (en rondelles)
2 avocats (dénoyautés et coupés en cubes)
1 bouquet de coriandre

Pour la sauce

1 petit bocal de yaourt grec
1 citron vert (jus et zeste râpé)
1 gousse d'ail (émincée)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites suer l’oignon dans de l’huile d’olive. Faites revenir et dorer la viande hachée. Ajoutez l’ail, les haricots rouges égouttés et les épices pour tortillas. Laissez mijoter pendant 15 minutes.**

2. **Disposez les tortillas l'une contre l'autre, comme des tulipes épanouies, dans un plat de cuisson pas trop grand. Garnissez chaque tortilla avec le mélange de viande hachée. Ajoutez les demi-tomates cerises et le fromage râpé. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

3. **Garnissez ce plat au four d'oignon rouge, d'avocat et de coriandre.**

4. **Mélangez le yaourt à la grecque, le jus de citron vert, le zeste de citron vert, l'ail, du sel et du poivre. Aspergez le plat de sauce et servez immédiatement.**