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.**