Tortilla party

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

12 tortillas (ou wraps)
4 avocats
sel et poivre
4 tomates
1 bouquet de coriandre (ou de persil plat)
4 citron vert (+ jus d'un citron vert supplémentaire)
1 laitue iceberg
1 concombre
1 boîte de haricots rouges
1 oignon rouge
600 grammes steaks
1 tiret d'huile d'olive
épices (mexicaines, prêtes à l'emploi)
200 grammes de cheddar
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

1. **Réchauffez les tortillas en suivant les instructions sur l'emballage et gardez-les au chaud dans un essuie-verres propre.**
2. **Coupez les avocats en deux et ôtez-en la chair. Écrasez-la finement et assaisonnez de sel, poivre et jus de citron vert.**
3. **Coupez les tomates en petits dés.**
4. **Ciselez la coriandre.**
5. **Coupez les citrons verts en deux.**

6. **Détaillez la salade iceberg en lanières.**

7. **Coupez le concombre en petits morceaux.**

8. **Égouttez les haricots rouges.**

9. **Émincez l'oignon rouge.**

10. **Enduisez les biftecks d’huile d'olive et d'épices mexicaines et faites-les cuire au gril. Détaillez-les ensuite en fines lanières.**

11. **Servez tous les ingrédients dans des bols séparés afin que chacun puisse garnir sa tortilla avec les ingrédients de son choix.**