



Tortilla Cup

Evadez-vous avec cette recette de tortilla revisitée à base de Haricots Rouges Bonduelle cuits dans très peu de jus. Adaptez le format des « cups » en fonction de l'occasion : apéritif ou repas !



Facile



2 personnes



20 min



10 min



Moyen

Ingrédients pour 2 personnes

1 boîte de haricots rouges Bonduelle cuits dans très peu de jus format $\frac{1}{4}$ (130g)

100 g de viande hachée

De la salade

Du fromage râpé

Étape 1

Garnissez un moule à muffins avec les tortillas et faites cuire 8 minutes à 180°C (les «Cups» doivent être croustillantes).

Étape 2

Démoulez-les puis laissez refroidir sur une grille.

Étape 3

Faites cuire la viande hachée (100g) et ajoutez la boîte de Haricots Rouges Bonduelle cuits dans très peu de jus.

Étape 4

Remplissez les «Cups» avec la salade, le mélange viande hachée/haricots rouges et le gruyère.