

FAJITAS AU BOEUF

CHUTNEY D'OIGNONS CROQUANTS

pommes & graines de coriandre by Øscar

POIVRON VERT & LENTILLES



 Difficulté
Facile

 Préparation
10 min

 Cuisson
15 min

 Temps Total
25 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

4 tortillas de blé
300 g de boeuf
lentilles vertes
1 poivron vert
1 oignon
1 gousse d'ail
persil

2 c. à café de notre chutney d'oignons
croquants, pommes & graines de coriandre
crème fraîche entière
tabasco
huile d'olive
sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparez vos légumes. Faites cuire vos lentilles. Videz et coupez en dès le poivron. Hâchez l'oignon. Hâchez la gousse d'ail et le persil.
2. Faites cuire à couvert le poivron et l'oignon dans un filet d'huile d'olive env. 10 min.
3. Ajoutez le boeuf, préalablement coupé en gros morceaux, les lentilles et l'ail. Salez, poivrez. Laissez cuire votre boeuf env. 5 min. À chacun sa cuisson ! Ajoutez enfin 2 c. à café de notre chutney d'oignons croquants et une pointe de persil.
4. Réchauffez les tortillas. Disposez la préparation. Roulez, dégustez !

LE TIPS BY ØSCAR

Ajoutez quelques gouttes de tabasco pour ceux qui n'ont pas froid aux yeux et/ou 1 c. à café de crème fraîche pour ceux qui n'ont pas peur de grossir !

#mexiiiiicoooo

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)