

# 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](http://www.byoscar.com)



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



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