

TACOS au JAMBON DOUBRAISÉ

FRANCE D'OLONA



Personnes
6 Personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
1 minute

Les Ingrédients

- 5 tranches de jambon DOUBRAISÉ
- 12 coquilles pour tacos
- 2 grosses tomates
- 60ml d'oignon haché
- 30ml de jus de lime
- 30ml de coriandre fraîche ciselée
- 500ml (2 tasses) de laitue iceberg émincée
- Crème fraîche
- Fromage feta

La Préparation

- I. Découpez les tranches de jambon DOUBRAISÉ en lamelles et faites-les cuire 1 min de chaque côté.
- II. Découpez les tomates en dés.
- III. Dans un bol, mélangez les dés de tomates, les oignons hachés, le jus de lime et la coriandre pour créer la salsa de tomates fraîches. Salez et poivrez
- IV. Laissez reposer environ 10 minutes et égouttez ensuite.
- V. Garnir les coquilles avec les lamelles/dés de jambon DOUBRAISÉ, la laitue, la salsa de tomate, la crème fraîche et le fromage feta (émietté au préalable).

Bon appétit !

FRANCE D'OLONA

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

