

Tacos de thon à la Mexicaine



20 min  2 pers.

Ingédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 citron vert
- 1/2 c. à café de cumin
- 4 tortillas de maïs
- 2 avocats
- 2 tomates
- 1/2 oignon rouge
- Coriandre fraîche
- 120g de crème fraîche
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Égouttez une boîte de thon, émiettez-le et assaisonnez-le avec la moitié du jus de citron vert et le cumin.
- Chauffez les tortillas de maïs dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes.
- Étalez ½ avocat mis en purée sur chaque tortilla et ajoutez-y le thon émietté.
- Préparez une salsa mexicaine en mélangeant les tomates coupées en dés, l'oignon rouge finement haché, de la coriandre fraîche, le reste du jus de citron vert, du sel et du poivre.
- Répartissez la salsa sur le thon.
- Garnissez chaque taco d'environ 30 g de crème fraîche.
- Servez immédiatement et régalez-vous !