

NAVAJO TACOS : recette amérindienne

INGRÉDIENTS pour 16 tacos :

- 16 galettes de maïs (voir la recette) maintenues au chaud dans le CT
- 1 kilo d'haricots cocos ou rouge au choix, cuits dans le CT la veille
- 1 grand saladier de salade verte croustillante coupée en lanières, arrosée du jus d'un citron vert juste avant de servir
- Un bol de dés de poulet ou de soja, marinés et grillés en avance
- Sel, poivre, piment fort moulu (facultatif)
- Plusieurs bols de crudités et /ou condiments au choix :
 - poivrons rouges en petits dés
 - poivrons verts en petits dés
 - oignons rouges hachés
 - concombres en petits dés
 - tomates en petits dés
 - graines de maïs
 - avocat en dés **ou** sauce guacamole
 - olives noires, dénoyautées, coupées en rondelles
 - fromage râpé : mimolette ou cheddar, emmental mélangés
 - chips de maïs triangulaires écrasés grossièrement

SERVICE :

Déposer une galette sur chaque assiette, la couvrir d'une louche de haricots. Chaque invité procède alors à garnir son taco des ingrédients souhaités, en terminant avec une poignée de salade verte, puis des chips de maïs écrasés, ce qui ajoute une petite note croustillante.

Ce repas est très convivial ; chacun se sert ce qu'il aime, et on peut retourner à la table de service à volonté....