

Tacos d'agneau au Bleu du Vercors-Sassenage



Tacos d'agneau au Bleu du Vercors-Sassenage

Mon panier

- 400 g d'épaule d'agneau de l'Adret désossée
- 60 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 60 g d'emmental râpé
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 2 avocats
- 1 oignon jaune
- 2 poignées de mâche
- 4 grandes tortillas de blé
- Epices : paprika, curcuma
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Couper l'agneau en petits morceaux • Ajouter les épices selon votre convenance et mélanger • Faire revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un filet d'huile d'olive • Ajouter l'agneau et faire cuire 8 à 10 min.

Chauffer et mélanger la crème fraîche avec le Bleu du Vercors-Sassenage coupé en petits dés et l'emmental râpé pour obtenir une sauce • Couper l'avocat en tranches.

Sur chaque tortilla, déposer au centre en vertical la sauce fromagère • Ajouter l'agneau avec l'oignon, l'avocat et la mâche • Déposer à nouveau un peu de sauce • Fermer la tortilla en rabattant la partie inférieure, puis la partie supérieure par-dessus, puis les 2 côtés.

Toaster rapidement les tacos dans une poêle chaude (ou au grill idéalement), en commençant par le côté plié • Couper les tacos en deux avant de servir.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

