

Baguette tex-mex

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 16 minutes

Portions: 4

~Ingrédients

450g (1 lb) de boeuf haché mi-maigre

250 ml (1 tasse) de salsa (moi très forte car j'aime épicé)

10 ml (2 c. à thé) assaisonnements pour chili (moi un peu plus)

2 petites baguettes de 150 g chacun

500 ml (2 tasses) de mélange de fromages râpés de type tex-mex

*Ajout si désiré 2 tomates coupés en dés (moi, omis)

*2 oignons verts hachés

~Préparation

1)Préchauffer le four à 190°C. (375°F).

2)Dans une grande poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire le boeuf haché de 4 à 5 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois.

3)Ajouter la salsa, les assaisonnements pour chili et, si désiré, les tomates. Poivrer.

4)Couper les baguettes en deux sur l'épaisseur. Garnir les demi-baguettes de la préparation au boeuf, puis garnir de fromage râpé.

5)Déposer les demi-baguettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four de 12 à 15 minutes.

6)Si désiré, garnir d'oignons verts au moment de servir.

Pour accompagner les baguettes tex-mex

~Salade de chou à la lime et coriandre

1)Dans un saladier, mélanger 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive avec 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre hachée et 30 ml (2 c. soupe) de jus de lime. Ajouter 1/4 de chou vert, 1/4 de chou rouge et 1 carotte râpés. Saler, poivrer et remuer.

source: 5 ingrédients 15 minutes transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule