

TACOS AU BOUDIN CRÉOLE

PRISCA MORJON



Préparation

--

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

2 tortillas de blé
2 boudins rouges
1/2 oignon rouge
2 piments végétariens
Persil frais, cerfeuil, romarin...
Huile d'olive
1/2 cuillère à café de paprika
1/2 cuillère à café de piment confit

Préparation

Détailler les tortillas en carrés à l'aide d'un emporte-pièce
Mélanger l'huile avec le paprika et le piment confit
Badigeonner les carrés de tortillas avec l'huile piquante
Replier les tortillas dans la diagonale et les faire tenir à l'aide d'un pique en bois
Frire durant 2 minutes
Égoutter puis retirer les piques
Récupérer la face du boudin et la disposer dans une poche à douille
Garnir les tacos de farce de boudin.
Garnir selon vos goûts d'oignons rouges, persil, cerfeuil, piments végétariens...
Déguster à l'apéritif

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE