



Tex-mex végétarien

Ingrédients

crèmerie

cheddar 300 gr **cheddar affiné 12 mois 600 gr**

mozzarella 200 gr **2 boules**

primeurs

avocat 1/2 **1**

poivron vert 1

tomates cerises 12 **tomates cocktail en grappe au pif**

coriandre 1 bouquet **une bonne dose de coriandre ciselée surgelée**

épicerie

quinoa gourmand Tipiak 100 gr **250 gr cuit**

sauce salsa old el paso 1 pot **sauce original salsa la moins piquante 1 pot + sauce apéritif aux tomates cuisinées la moins piquante 1 pot**

~~piment du Chili en poudre 1/2 cc~~

cumin 1/2 cc **1 cc bombées**

tabasco 5 gouttes **une dizaine je pense**

maïs une petite boîte **une boîte de 285 gr**

haricots rouges 1 petite boîte **1 grosse**

chips de maïs

Préparation

Laver et couper le poivron en deux pour l'égrainer puis couper en dès

Laver et sécher les tomates puis les couper en 4

Râper le cheddar et couper la mozzarella en morceaux

Rincer et bien égoutter le maïs et les haricots rouges

Faire cuire le quinoa en suivant les instructions sur le paquet

Assemblage

Dans un grand saladier mélanger le quinoa, les sauces, le piment si mis, le tabasco, le maïs, les haricots rouges, le cumin, le poivron, la moitié des tomates cerises, la mozzarella et la moitié du cheddar

Hop au four

Verser la préparation dans un plat à gratin et parsemer le reste de cheddar

Cuire four chaud 200° pendant 20 mn

A table !

A la sortie du four planter quelques chips de maïs et déposer des morceaux d'avocat et le reste de tomates cerises