



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.ca

Burrito aux saucisses

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

4 saucisses italiennes
1 poivron rouge coupé en dés
1 oignon rouge coupé en dés
60ml d'huile d'olive
30 ml de pate de tomate
15 ml de poudre de Chili
500 ml de riz pré-cuit
4 grands tortillas
150 gr de fromage marbré râpé
60 ml mayonnaise
½ botte de coriandre effeuillée
1 lime coupée en quartiers
120 ml crème sûre

Suivez la recette en vidéo :
<https://youtu.be/hhAPXQgV9DM>

PRÉPARATION

1. Sur la plancha à feu modéré, retirez du boyau la chair à saucisse. Étalez la chair sur la plancha et la faire revenir. Ajoutez les dés de poivrons rouges ainsi que les oignons rouges. Brassez le mélange à l'aide des spatules. Ajoutez un filet d'huile d'olive et continuez la cuisson pendant 5 minutes.
2. Ajoutez au mélange la pate de tomate. Brassez pour que le mélange soit homogène. Ajoutez la poudre de Chili. Mélangez à nouveau.
3. Ajoutez le riz pré-cuit à la préparation et mélangez à nouveau en concassant le riz sur la plaque. Réservez la préparation sur le côté de votre plancha.
4. Sur la plancha à feu modéré, déposez une tortilla. Ajoutez sur le milieu de la tortilla un peu de fromage marbré râpé et un filet de mayonnaise. Déposez quelques feuilles de coriandre sur le dessus. Et ajoutez sur le dessus, le mélange viande/riz.
5. 5- Enroulez la préparation avec la tortilla, et repliez le bas de la tortilla pour contenir le mélange.
6. Déposez dans une assiette la tortilla, y ajoutez à côté une cuillère de crème sûre et un quartier de lime. Servez et dégustez !