

SOUPE MEXICAINE AU CITRON VERT AVEC ÉMINCÉS DE FILET

INGRÉDIENTS

🍴 3 PORTIONS

🕒 25 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet d'émincés de filet
1L de bouillon de légumes
2 tortillas
2 tomates
1 avocat
1 oignon rouge
1 piment vert
3 citrons verts
1 oignon de printemps
1 piment chipotle (poivre mexicain fumé moulu)
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de ciboulette

Cette soupe mexicaine végétalienne est l'entrée parfaite! Elle a le piquant des poivrons et la fraîcheur des citrons verts ainsi que les savoureux morceaux d'émincés de filet de Garden Gourmet. Essaie-la et accroches-toi !

PRÉPARATION

1. Prépare le bouillon

Porter le bouillon à ébullition. Peler les tomates en coupant la peau en travers et en les plongeant dans le bouillon bouillant doucement pendant quelques secondes. Rince-les immédiatement sous l'eau froide et retire la peau des tomates. Coupe les tomates en morceaux et retire les graines. Ajouter les quartiers de tomate dans le bouillon.

2. Prépare l'émincé de filet et les légumes

Fais cuire l'émincé de filet végans doucement dans un peu d'huile selon les instructions sur l'emballage. Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, couper les moitiés et retirer la peau des avocats. Coupe la ciboulette, l'oignon rouge et le piment jalapeño en fines rondelles.

3. Fais revenir les tortillas

Coupe les tortillas en triangles ou en lanières, fais-les revenir dans un peu d'huile dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Assaisonne le bouillon de jus de citron vert.

4. Verse le bouillon sur ton émincé de filets et sur les légumes

Répartir l'avocat, le piment jalapeno et les morceaux d'émincé de filet dans des assiettes creuses et verser le bouillon chaud sur le dessus.

5. Garnis ton bouillon et sers avec la tortilla frite

Garnir d'oignon rouge, de ciboulette, de coriandre et saupoudrer de piment chipotle ou de poivron rouge séché. Servir avec la tortilla frite.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**