



TACOS AU CHILI



Recette pour 126 convives

Portion/130 g/pers

INGREDIENTS

- Pois chiche 2,600 kg
- Oignons 0,500 kg
- Huile d'olive ½ litre
- Aubergines 1 kg
- Poivrons rouges 0,500 kg
- Poivrons verts 0,500 kg
- Mais en grains 1,700 kg
- Tomates aromatisées 1 Bte 5/1
- 1 boite 4/4 de tomate concentrée
- Haricots rouges 2,500 kg
- Emmental râpé 1kg
- *Tortillas 7 paquets de 18 pièces



ASSAISONNEMENT

- Paprika
- Poudre de chili
- Poudre mexicain
- Sel, Poivre
- Sucre

TECHNIQUE

Mixer grossièrement les pois chiches, les haricots rouges. Tailler les oignons, les aubergines et les poivrons rouges et verts en brunoise, les faire sauter dans l'huile d'olive. Mélanger le tout sans oublier le maïs, y rajouter la tomate aromatisée et le concentré de tomate. Assaisonner correctement l'ensemble. Refroidir ensuite la préparation avant de passer à la confection. Avec les Tortillas, l'emmental râpé et la préparation, réaliser le tacos en fonction de la forme que vous voulez lui donner. Remettre en température au four avant le service avec un petit pourcentage d'humidité.