# VUNA TACOS FESTIFS

## INGRÉDIENTS

6 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

1 pot de Vuna

2 à 3 tortillas de blé

1 tomate

5 cm de concombre

1 tasse de cresson

3 citrons verts

1 cuillère à soupe de mayonnaise végétalienne

1 litre d'huile de friture (huile d'arachide ou de tournesol)

Une pincée de piment de Cayenne

Jus de citron vert

sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Chauffez suffisamment d'huile de friture dans une poêle à 180 °C. Découpez des ronds dans les tortillas à l'aide d'un emporte-pièce. Pliez-les en forme de taco, maintenez-les en place avec des pinces de cuisine et faites-les frire dans l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant.
2. Dans un bol, mélangez le Vuna avec la mayonnaise et assaisonnez avec du poivre et du jus de citron vert. Mettez de côté.
3. Coupez la tomate en quartiers, retirez les graines, puis découpez la chair en petits cubes. Procédez de la même manière avec le concombre. Rassemblez tous les ingrédients dans un autre récipient et assaisonnez avec une pincée de sel, de poivre et de piment de Cayenne.
4. Remplissez les tacos vides croustillants avec le Vuna, ajoutez une cuillerée du mélange salsa tomates-concombre par-dessus et garnissez de cresson. Coupez les citrons verts en deux dans le sens de la longueur et faites une petite encoche sur le côté arrondi afin d'y placer le mini taco pour le service.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR