Mini Tacos à l'avocat

Catégories : Entrée/plat * végétarien

Ingrédients (pour 4 mini tacos):

- 2 tortillas
- 1 avocat coupé en tranches
- 3 càs d'houmous
- de la mozza râpée
- sel & poivre

Préparation:

A l'aide d'un emporte pièce découpez des mini-tortillas dans vos tortillas - vous pouvez aussi vous aider d'un verre ou d'un bol selon ce que vous avez sous la main.

Ensuite étalez généreusement de l'houmous sur une moitié de tortilla, placez une tranche d'avocat par-dessus, un peu de mozza râpée, une pincée de sel et de poivre et rabattez l'autre moitié de la tortilla par-dessus.

Faites ensuite chauffer un tout petit peu d'huile dans une poêle (voir pas du tout si votre poele est totalement anti-adhérente) et faites chauffer vos tortillas environ 2 minutes de chaque côté.

Bon appétit !