

Anneau à tacos



Ingrédients A

1. 500 g de bœuf haché, bien doré
2. 1 cuillère à soupe de poudre de chili
3. 1 cuillère à café de paprika
4. 1 cuillère à soupe de cumin
5. 1 cuillère à café et demie de poudre d'ail
6. 1 cuillère à café et demie de poudre d'oignon
7. 1 cuillère à café et demie de poivre noir

Ingrédients B

1. 125 ml de bouillon de poulet
2. 200 g de fromage râpé
3. 2 boîtes de croissants frais

Ustensiles

Poêle à frire profond. Plat à pizza ou plaque de cuisson Préchauffer le four à 190°C (375°F)

Préparation

1. Faites dorer la viande et retirez l'excédent de gras.
2. Ajoutez le reste des ingrédients A.
3. Ajoutez le bouillon de poulet et le fromage. Laissez mijoter quelques instants pour bien mélanger. Retirez ensuite du feu.
4. Ouvrez vos pâtes croissants et disposez les parts en cercle autour de la plaque à pizza huilée, de façon à former un anneau, les pointes orientées vers l'extérieur. Répartissez la viande uniformément pour former un cercle autour du centre, en laissant la pointe découverte. Repliez les croissants et rentrez-les bien à l'intérieur. Badigeonnez légèrement la pâte d'une fine couche de beurre ou d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.