

Tacos aux ribs, avocat, citron, coriandre



1



15 min



20 min



4

Ingrédients :

- ✓ 1 Ribs barbecue original Madrange
- ✓ 4 tacos prêts à l'emploi
- ✓ 2 avocats bien mûrs
- ✓ 1 jus de citron jaune
- ✓ 2 citrons verts
- ✓ 1 tranche de chou rouge
- ✓ 1 oignon nouveau
- ✓ 1 botte de coriandre fraîche
- ✓ sel et poivre

Option :

- ✓ Sauce tabasco

Préparation

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C. Placez les ribs Madrange dans un plat adapté au four. Les faire chauffer 10 min de chaque côté en les retournant régulièrement. Effilochez la viande des ribs à l'aide d'une fourchette.



Étape 2 : Râper le chou rouge. Couper l'oignon en tout petits morceaux. Ouvrir les avocats en 2, retirer le noyau et peler pour récupérer la chair. Couper l'avocat en cubes ou en lamelles et l'arroser copieusement de jus de citron. Ciseler la coriandre. Réserver tous les ingrédients.

Étape 3 : Pour le dressage : Dans les tacos, mettre à votre convenance de la viande de ribs effilochée encore chaude. Ajouter des lamelles de chou rouge, de l'avocat, de l'oignon ciselé et de la coriandre. Saler et poivrer.

Servir avec des quartiers de citron vert.

L'astuce en plus !

Pour plus de piquant, vous pouvez ajouter quelques gouttes de tabasco avant de déguster !

Bonne dégustation !