

# Tacos aux **Sardines HOT FISH**



4 personnes

20 min préparation

2 min cuisson

## Les ingrédients

- 2 boîtes de 115g** de Sardines HOT FISH la belle-iloise
- 8** tortillas
- 1 pot** de poivrons grillés à l'huile
- 1** citron vert
- Feuilles** de roquette ou mesclun
- 1 cuillère à soupe** de persil
- 1/2** oignon rouge

## Les étapes

- 1- Faire dorer les tortillas 2 min dans une poêle antiadhésive ou au four
- 2- Les envelopper dans un linge propre et réserver dans le four th. 2 (60 °C)
- 3- Égoutter les poivrons et les tailler en lanières
- 4- Éplucher et émincer en fines lamelles l'oignon rouge
- 5- Garnir chaque tortilla avec du mesclun ou de la roquette, 1 sardine HOT FISH, un peu de sa sauce, quelques lanières de poivrons et d'oignon et saupoudrer le tout de persil
- 6- Citronner les tortillas et les replier délicatement façon tacos
- 7- Servir sans attendre