# 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 l'oignon rouge et l'émincer en fines lamelles
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