

Carne Asada, oignons rouges marinés, guacamole et salsa cocida

Recette pour 12 tacos

Description

Un classique de la cuisine Tex-Mex avec une marinade à tomber!

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer la bavette par de l'onglet ou encore de la hampe.

Ingrédients

Marinade

- 400 Ml Jus d'ananas
- 2 Unité(s) Lime
- 200 Ml Sauce soya
- 6 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à thé Cumin moulu
- 2 Cuil. à thé Flocons de chili
- 4 Unité(s) Bavette de boeuf

Oignons rouges marinés

- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 30 Gr Sucre
- 125 Ml Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à soupe Coriandre en grain

Guacamole

- 2 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Lime
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 200 Gr Tomates cerises

Salsa cocida

- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon
- 6 Gousse(s) Ail
- 3 Unité(s) Piment rouge
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche

- 12 Unité(s) Tortilla
- 2 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Marinade

Mélangez tous les ingrédients de la marinade et laissez mariner la viande pendant au moins une heure (idéalement toute la nuit).

Cuisson

Le moment venu, retirez les bavettes de la marinade et tamponnez les avec du papier essuie-tout

afin de bien les séchées.

Dans une poêle bien chaude, cuisez votre viande avec un peu d'huile de canola. Faites attention à bien saisir votre viande afin qu'elle reste juteuse à l'intérieur.

Une fois cuite, laissez reposer la viande 5 minutes et tranchez en fines tranches.

Guacamole

Prélevez la chair des avocats.

Prélevez le jus de votre demi lime.

Ciselez votre oignon.

Hachez votre gousse d'ail.

Hachez votre coriandre (branches et feuilles, nous n'avons pas peur d'une oxydation ici car le tout sera mélangé à la chair d'avocat avec peu de contact direct avec l'air ambiant).

Détaillez vos tomates cerises en 4.

Écrasez la chair d'avocat dans un bol et ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez et assaisonnez de sel et de flocons de chili à votre goût. (Vous pouvez aussi mettre votre chair d'avocat sur une planche et la hacher/écraser avec un couteau, ajoutez ensuite le reste des ingrédients et continuez d'hacher le tout jusqu'à la consistance désirée. Assaisonnez de sel et de flocons de chili à votre goût).

Oignons rouges marinés

Émincez l'oignon rouge.

Dans une casserole, réunissez le vinaigre, le sucre, les graines de coriandre et une pincée de sel. Portez le tout à ébullition. Plongez l'oignon rouge dans la préparation et couvrez. Laissez reposer pendant 30 minutes. Égouttez.

Salsa cocida

Allumer votre four en mode grill.

Mettez quelques feuilles de coriandre de côté pour la finition.

Couper les extrémités de votre oignon, coupez le en 4, pelez les quartiers et étalez les en pétale sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier parchemin. Ajoutez y les tomates coupées en 4.

Pelez les gousses d'ail, coupez les tiges des piments (épépinez les si vous souhaitez une salsa moins relevée) et ajoutez le tout avec l'oignon et les tomates.

Mettez le tout au four et retournez dès qu'un côté est coloré. Quand tout est bien coloré, laissez refroidir puis mettez les ingrédients au blender avec la coriandre.

Mixez, assaisonnez à votre goût et réservez.

Montage

Détaillez votre demi lime en 4.

Faites chauffer vos tortillas au four ou dans une autre poêle (sans matière grasse).

Étalez une cuillère à soupe de guacamole au centre de vos tortillas.

Déposez quelques tranches de bavettes sur le guacamole puis quelques oignons rouges marinés.

Finissez avec un filet de salsa cocida et quelques feuilles de coriandre.

Servez avec un quartier de lime.

Bon appétit!