

Enchiladas de boeuf et sauce rouge, salade boston Balsamique

Recette pour 4

Description

Nous voilà rendu au Texas, sachez prendre le taureau par les cornes, vous voilà aux prises, avec une recette authentique du Nevada.

L'astuce du chef

La sauce rouge peut se conserver facilement 3 jours au frigo.

Ingrédients

Sauce rouge

- 2 Cuil. à soupe Huile végétale
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 2 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.25 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.25 Cuil. à thé Origan
- 500 Ml Bouillon de légumes

- Sel et poivre

Enchiladas de boeuf

- 350 Gr Boeuf haché
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 120 Gr Piment vert
- 450 Gr Haricots noirs en conserve
- 4 Grand(e)(s) Tortilla
- 175 Gr Fromage râpé suisse
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Salade Boston

- 1 Unité(s) Laitue boston
- 1 Gros(se)(s) Endive
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 1 Cuil. à thé Ail haché
- 225 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et ciselez finement l'oignon, ouvrir les piments les égrainer et les émincer.

La sauce rouge

Faire chauffer une casserole avec de l'huile, en fouettant continuellement ajoutez la farine, chauffez la farine durant une minute, ajoutez ensuite les autres ingrédients secs.

Aussitôt, ajoutez le bouillon petit à petit sans cesser de fouetter, assurez-vous comme ça de ne pas faire de grumeau lors du mélange.

Réduire le feu, puis laissez mijoter 10 à 15 minutes, la sauce va s'épaissir

Boeuf

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir la viande hachée, écrasez-la au court de la cuisson pour la rendre le plus petite possible. Retirez la viande une fois bien cuite, dans un saladier, gardez l'équivalent d'une cuillère à soupe de graisse dans la poêle.

Ajoutez l'oignon ciselé, le faire tourner, une fois translucide, ajoutez les haricots noir et les piments. laissez cuire uner minute de plus tout en remuant.

Versez 70 ml de la sauce rouge ajoutez-y la viande hors du feu.

Salade Boston

Mélangez les ingrédients qui composent la vinaigrette, en les émulsionnant énergiquement.

Lavez si nécessaire la salade, défaire les feuilles, coupez-la grossièrement.

Montage et finition

Étalez la garniture sur les tortillas, agrémentez de la sauce et du fromage râpé.

Roulez les tortillas, puis les déposez sur une plaque allant au four (avec papier cuisson ou bien beurré).

Étalez de la sauce à nouveau sur les tortillas avec du fromage râpé, enfournez pour 20 minutes environ.

Servez accompagné de la salade

Bon appétit!