

# Mini fajitas croustillants, guacamole et onglet de bœuf marinée

Recette pour 12 tapas

## Description

Petits disques de tortillas cuits au four, surmontés de guacamole maison et de onglet marinées à la sauce fajitas au chili rôti.

## L'astuce du chef

Choisissez un avocat bien mûr pour un guacamole bien crémeux. Vous pouvez palper l'avocat du bout des doigts et si la chair s'enfonce quelque peu c'est qu'il est prêt. Placez vos avocats avec une pomme ou une banane mûre dans un sac de papier brun pour accélérer le mûrissement. Ces fruits émettent du gaz éthylène qui accélère le processus de maturation!

## Ingrédients

### Pour les mini-tortillas croustillantes

- 1 Unité(s) Tortilla
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour l'onglet

- 2 Unité(s) Onglet de boeuf
- 100 Ml Sauce fajitas au chili rôti
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour le guacamole

- 1 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Brin(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour la garniture

- 100 Ml Crème sûre
- 2 Unité(s) Laitue boston
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Mise en place

Éffeuillez la coriandre et ciselez l'oignon vert. Hachez l'ail. Taillez la chair de tomate italienne en brunoise. Récupérez la chair d'avocat.

### Préparation de l'onglet marinées

Dans une poêle avec de l'huile végétale, faites saisir les onglets afin d'atteindre une belle coloration.

Badigeonnez avec la sauce fajitas, puis terminez la cuisson au four 2-3 min pour une cuisson médium saignante.

### Préparation des tortillas

Découpez des petits disques de tortillas à l'emporte-pièce. Étalez-les sur une plaque recouverte de papier parchemin. Versez un filet d'huile végétale et enfournez de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

### Préparation du guacamole

Écrasez la chair d'avocat à la fourchette. Ajoutez le jus de lime, la coriandre et l'oignon vert. Salez et poivrez. Ajoutez finalement les dés de tomates italiennes.

### Finition

Émincer l'onglet contre le grain. Dressez les cercles de tortillas avec un peu de guacamole et ensuite un morceau d'onglet. Finir avec une petite cuillère de crème sûre, une feuille de coriandre et de l'oignon vert.

**Bon appétit!**