

Bol repas Tex-Mex ; boeuf saignant, Pico de gallo, crème sûre et chips de tortilla |

Recette pour 4 personnes

Description

Un délicieux bol repas à la bavette de boeuf saignante, salsa maison, crème sûre et tostada.

L'astuce du chef

Une technique intéressante pour votre tortilla qui devient crouillante, n'hésitez pas à l'utiliser comme support pour des canapés.

Ingrédients

Boeuf

- 450 Gr Bavette de boeuf

Pico de gallo

- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 30 Ml Huile d'olive
- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 3 Gr Sucre
- 15 Gr Pâte de tomate
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 300 Gr Tomates italiennes

Salade et garniture

- 1 Unité(s) Salade romaine
- 4 Unité(s) Tortilla
- 4 Cuil. à soupe Crème sûre
- 1 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Épépinez et hachez le piment jalapeno.

Épluchez et coupez en cubes (brunoise) l'oignon rouge.

Lavez et taillez la salade.

Pressez votre jus de lime pour la salsa et taillez en quartier la lime pour la garniture.

Émondez (plongez dans l'eau bouillante 2 minutes pour pouvoir retirer la peau), épépinez et taillez en cubes les tomates italiennes.

Découpez les tortillas en pointes, puis plongez-les dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Pico de gallo

Mélangez tout les ingrédient de la salsa et vérifiez l'assaisonnement.

Boeuf

Assaisonnez de sel vos morceaux de viande.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites saisir la viande, laissez la viande se décoller toute seule avant de la retourner. Posez les bavettes sur une plaque allant au four.

Passez-les environ 4 à 6 minutes dans le four. À la sortie, posez-les sur une grille pour les reposer 3 à 4 minutes avant de les tailler en fines tranches. (Le temps de repos évitera que le sang ne sorte de la viande et inonde votre assiette).

Montage

Commencez par diviser la laitue au fond de vos assiettes, puis disposez les tranches de bavette dessus.

Garnissez la salade d'une cuillère de crème sûre, un peu de Pico de gallo et vos chips de tortillas. Servez le tout avec les quartiers de lime.

Bon appétit!