



Tacos au steak façon carne asada avec pico de gallo à l'avocat et croustilles de maïs

Tacos gastronomiques

35 minutes



Steak de haut de
surlonge
285 g | 570 g



Lime
1 | 2



Coriandre
7 g | 14 g



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Tomate
2 | 4



Crème sure
2 | 4



Croustilles de maïs
85 g | 170 g



Mélange d'épices
à enchilada
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Tortillas de farine
6 | 12



Gousses d'ail
3 | 6



Feta, émiettée
¼ tasse |
½ tasse



Avocat
2 | 4

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la marinade

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Zester, puis presser la **lime**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **moitié** du **jus de lime**, la **moitié** de l'**ail** et le **vinaigre de vin blanc**.
- Sécher le **steak** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **steak** au **mélange de lime et d'ail**. Bien mélanger.
- Réserver.

2



Terminer la préparation

- Entre-temps, peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Transférer les **morceaux de tomate** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. **Saler**, puis réserver.
- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime** et la **crème sure**, puis bien mélanger. Réserver.
- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium, puis réserver.

3



Cuire le steak

- Retirer le **steak** de la **marinade**. Sécher avec un essuie-tout.
- Assaisonner tous les côtés de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **steak** soit doré.
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Chauffer les **tortillas enveloppées** dans le **haut** du four de 5 à 8 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

4



Griller les croustilles de maïs

- Entre-temps, sur une autre plaque à cuisson non recouverte, arroser les **croustilles de maïs** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner du **reste** du **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Cuire dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **croustilles de maïs** soient légèrement grillées.

5



Préparer le pico de gallo

- Sécher les **tomates** avec un essuie-tout.
- Dans un autre bol moyen, ajouter les **avocats**, les **tomates**, la **coriandre**, le **reste** de l'**ail**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et le **reste** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Trancher finement le **steak**, puis le répartir dans les **tortillas**.
- Garnir de **sauce au chipotle** et d'**un peu** de **pico de gallo**, puis parsemer de **feta** et couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime**.
- Répartir les **tacos** dans les assiettes. Servir les **croustilles de maïs grillées** et le **reste** du **pico de gallo** en accompagnement.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour un steak médium saignant. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.