

Taco boeuf barbacoa

Tortillas de maïs garnies guacamole, crudités et d'un effiloché de boeuf aux épices mexicaines et sauce barbecue



Plats



Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS SOUPLE Ø 10 CM	7207	5 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	80 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	25 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
Citron vert		0.4 pces
Coriandre fraîche		4 g
Oignons		20 g
Tomates fraîches		40 g
Roquette		10 g
Radis		1 pces
Maïs en grains		10 g
Huile d'olive		2 ml

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le slow cooked de boeuf, les tortillas de maïs et le guacamole.

Laver et émincer le chou rouge.

Nettoyer et préparer les radis, puis les émincer.

Laver et préparer la roquette.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- Les oignons coupés en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.
Dans un saladier, émietter délicatement le slow cooked boeuf avec la sauce bbq.

Sur une plancha chaude légèrement huilé saisir les crevettes rapidement des deux cotés environ 20 secondes.

Dans un saladier remplie d'eau froide, effectuer un aller retour avec les tortillas de maïs et les crevettes sur la plancha sans matières grasses environ 10 secondes de chaque coté puis à l'aide d'un chalumeau les colorer légèrement et les poser sur quelques choses d'arrondies, type rack à tacos ou bouteille allongée et réserver.

Mise en oeuvre

Garnir les tacos avec :

- le guacamole
- Le boeuf Barbacoa chaud
- Le pico
- Le chou rouge
- Le radis émincé
- La feuille de roquette

Servir aussitôt avec les quartiers de citron vert.