Tex-Mex

F01320

Tacos de boeuf

Tortillas de boeuf garni d'un steak de boeuf relevé aux épices fajitas avec poivrons, oignons, guacamole et taco salsa.

Plats

Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	3 pces
FAJITAS MIX' - ASSAISONNEMENT POUR FAJI	6171	1 sachet
GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR	6172	1 sachet
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	90 g
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	30 g
Avocat Hass (300/365 g)		2 pces
Hampe de boeuf		180 g
Crême fraîche épaisse		30 ml
Citron vert		1.5 pces
GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR	6172	1 sachet
Batavia		50 g

Mise en place

Couper la hampe de bœuf en lamelles, presser quelques gouttes de citron vert dessus, mélanger et réserver au frais.
Laver et préparer la batavia.
Couper les avocats en deux et extraire le noyau, disposer la chair dans un saladier avec le sachet de guacamole mix et le jus d'un citron, l'écraser délicatement avec une fourchette et réserver aussitôt au frais protégé d'un film alimentaire.

Mise en oeuvre

Saupoudrer le mélange d'épices à fajitas sur les lamelles de bœuf.
Dans une poêle ou plancha chaude, légèrement huilé saisir la hampe de bœuf, ajouter le mélange oignons et poivrons.
Réchauffer sur une coin de plancha propre ou au micro-ondes environ 30/40 secondes les tortillas de blé.
Placer les tortillas de blé chaude et colorées sur l'assiette et ajouter :
- Le guacamole
- La hampe et ces poivrons/oignons
- Une touche de crème fraiche

Servir l'ensemble avec la sauce salsa, la crème fraiche, le guacamole et les quartiers de citron vert.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr