

Recette proposée par Gourmet Consultants

TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ ÉPICÉ

Ingrédients

- 1 kg de joue de boeuf
- 20 ml d'huile végétale
- 1 oignon jaune
- 4 gousses d'ail
- 3 piments séchés guajillo
- 2 tomates
- 2 g cumin
- 2 g origan séché
- 1 feuille de laurier
- 3 g paprika fumé
- sel
- poivre
- 1 L de bouillon de boeuf
- 10 tortillas de maïs
- 150 g de feta
- coriandre
- 1 piment jalapenos
- 2 citrons verts



Mode opératoire et montage



- Dans une grande cocotte, faire revenir la viande avec l'huile pour la colorer.
- Retirer et réserver.
- Dans la même cocotte, ajouter l'oignon, l'ail, les tomates et les piments réhydratés. Faire revenir quelques minutes. Ajouter les épices, le sel, le poivre, le laurier et verser les trois quarts du bouillon.
- Remettre la viande dans la cocotte, couvrir et laisser mijoter 2h30 à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit très tendre.
- Effilocheur la viande à la fourchette.
- Tremper une tortilla dans le bouillon, la déposer dans une poêle chaude, garnir de viande puis plier en deux.
- Cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
- Servir avec le piment jalapenos ciselé, la coriandre et la feta émiettée, accompagné d'un petit bol de bouillon pour tremper les tacos et de quartiers de citrons verts.

