



TACOS DE STEAK AU CHIMICHURRI



TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL : 1 heure

PORTIONS : 8 personnes

Apportez une touche de saveur argentine à votre table avec ces tacos de steak au chimichurri et oignons caramélisés.

SAUCE CHIMICHURRI



20 g de persil
plat frais



15 g de
coriandre
fraîche



2 gousses
d'ail



125 ml d'huile
d'olive



2 c. à soupe de
jus de citron
vert frais



1 c. à café de
sucre



½ c. à café de
piments
séchés
concassés



¼ c. à café
de sel

OIGNONS CARAMÉLISÉS



15 g de beurre



1 oignon
finement ciselé



1 sachet de
mélange d'épices
pour fajitas Old El
Paso™ Original



2 entrecôtes



1 c. à café
d'huile
végétale

TACOS



1 paquet de
Barquitas™
tortillas Old El
Paso™



150 g de salade
mêlée



50 g de
mozzarella
râpée

1 PRÉPAREZ LA SAUCE CHIMICHURRI

Placez tous les ingrédients de la sauce chimichurri dans un blender. Mixez à grande vitesse pendant 30 à 90 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en raclant les bords du bol si besoin. Mettez la sauce dans un petit bol pour servir. Couvrez et mettez au frais.

2 CARAMÉLISEZ LES OIGNONS

Faites fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'il soit ramolli et doré. Ajoutez 150 ml d'eau et faites cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Mettez la préparation dans un petit bol et couvrez-la pour la maintenir au chaud.

3 FAITES CUIRE LES STEAKS

Dans un petit bol, mélangez le mélange d'épices et une cuillère à soupe d'eau froide pour obtenir une pâte lisse. Badigeonnez les steaks avec l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre, si vous le souhaitez. Faites chauffer la même poêle (que vous aurez essuyée) à feu moyen-vif. Ajoutez les steaks et faites-les cuire pendant 2 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien saisis et cuits au degré de cuisson désiré (voir les conseils).

4 LAISSEZ REPOSER LES STEAKS

Déposez les steaks sur une planche à découper et badigeonnez les deux côtés de chaque steak avec le mélange d'épices. Couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes, puis tranchez-les finement.

5 RÉCHAUFFEZ LES BARQUITAS™ TORTILLAS ET SERVEZ

Réchauffez les Barquitas™ tortillas selon les instructions de l'emballage. Répartissez la laitue uniformément sur les Barquitas™ tortillas, puis ajoutez les tranches de steak. Nappez de sauce chimichurri, puis ajoutez les oignons caramélisés et le fromage.

CONSEILS

Transformez votre repas à base de tacos en un véritable festin familial Tex-Mex en les accompagnant de guacamole et de salsa traditionnels.

Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks. Les durées indiquées correspondent à des steaks d'environ 1,5 cm d'épaisseur pour une cuisson saignante ou à point. Pour des steaks bien cuits, ajoutez 1 à 2 minutes de cuisson.

S'il vous reste de la sauce chimichurri, vous pouvez la servir avec du poisson, du poulet ou des légumes grillés. Vous pouvez aussi l'incorporer dans un yaourt à la grecque pour obtenir une sauce crémeuse.