

Tacos à la bavette de bœuf, marinade épicée à la lime et coriandre



Parfois, une recette classique peut facilement être modifiée pour que l'on découvre de nouvelles saveurs, ou tout simplement pour faire changement! Profitons de la chaleur de l'été et du barbecue grâce à cette simple et délicieuse recette de tacos à la bavette de bœuf.

Pour : 4 portions temps pour marinade : 12h cuisson : environ 15 min.

Ingrédients

- 2 bavettes de bœuf
- 4 tortillas de blé entier (7 po)
- 250 ml (1 tasse) de laitue-iceberg, hachée
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage cheddar faible en gras, râpé
- 125 ml (1/2 tasse) de tomates cerise, hachées
- 125 ml (1/2 tasse) d'oignon rouge, haché

Marinade

- 3 gousses d'ail
- 1/2 oignon blanc, coupé en cube
- Le jus de 2 limes
- 1 piment jalapeno, coupé en cube
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment en flocon
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre, hachée
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. D'abord, il faut **préparer** la marinade. Dans un robot culinaire, **ajouter** les gousses d'ail, l'oignon, le jus de lime, le piment jalapeno. **Hacher** grossièrement. **Mélanger** les ingrédients restants.
2. Dans un bol, **ajouter** les bavettes de bœuf et **ajouter** la marinade. **Couvrir** d'une pellicule de plastique et **faire mariner** les bavettes de bœuf environ 12 heures au réfrigérateur.
3. **Faire griller** les bavettes au barbecue environ 3 à 8 minutes de chaque côté, selon de degré de cuisson désiré.
4. Quelques minutes avant la fin de cuisson de la viande, **ajouter** les tortillas sur le grill afin de les réchauffer.
5. **Couper** les bavettes de bœuf en lanières.
6. Pour **assembler** vos tacos, **ajouter** les tranches de bavettes de bœuf, quelques morceaux de laitue, de fromage, de tomates et d'oignon.



**** **La bavette est délicieuse saignante** ****

Comme accompagnement : 1 épi de maïs, bouilli (par personne)

Réf : Karine Larose