



SAUTÉ DE FAJITAS DE BŒUF

par le Chef David Cocker

UTILISE : LANIÈRES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

1 lb (454 g) de lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven (code de produit B03677 ou B03814), décongelées

1 c. à table (15 mL) d'huile végétale

1 gros oignon rouge, pelé et tranché

2 poivrons de différentes couleurs, équeutés, épépinés, dénervés et tranchés en lanières dans le sens de la longueur

Sel de mer

Marinade pour fajitas de bœuf :

1 lime, jus et zeste

2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive vierge extra 2 gousses d'ail, pelées, émincées

1/2 piment jalapeño frais, épépiné, dénervé et finement haché

1/4 tasse (60 mL) de coriandre fraîche hachée, incluant les tiges

Servir avec :

1 avocat, tranché

1/2 tasse (125 mL) de fromage Monterey Jack râpé

1/2 tasse (125 mL) de salsa

1 1/2 tasse (325 mL) de laitue Iceberg, râpée

1/2 tasse (125 mL) de crème sure (14 % de matières grasses laitières)

8 à 10 tortillas

PRÉPARATION

Décongeler les lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven pendant au moins 30 minutes et les éponger.

Faire mariner les lanières de bœuf : mélanger tous les ingrédients de la marinade. Enrober le bœuf de la marinade et laisser reposer pendant une heure.

Avant de réchauffer la viande, essuyer presque toute la marinade et saupoudrer la viande de sel.

Saisir le bœuf des deux côtés : placer une grande poêle en fonte ou une plaque de cuisson sur feu vif et laisser chauffer pendant 1 à 2 minutes. Mettre une cuillère à table d'huile dans la poêle et laisser chauffer pendant 1 minute. Ajouter les lanières de bœuf, les faire frire de chaque côté pendant 1 minute ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées selon le goût.

Retirer de la poêle et laisser reposer pendant 5 minutes.

Faire cuire les légumes pendant que la viande repose. Mettre un peu plus d'huile dans la poêle si nécessaire, puis ajouter les oignons et les poivrons. Saisir pendant 1 minute avant de remuer, puis remuer toutes les 90 secondes environ pendant que les légumes sont saisis. Cuire pendant 5 à 6 minutes au total.

Remettre les lanières de bœuf dans la poêle avec les légumes et remuer pendant 1 minute.

Servir immédiatement avec du fromage râpé, de la salsa, de la laitue Iceberg râpée, de la crème sure, de l'avocat et des tortillas chaudes. (Conseil pour réchauffer les tortillas : les mettre au micro-ondes sur un essuie-tout pendant 20 secondes à feu vif.)

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.