



NACHOS AU BŒUF CORÉEN

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF HACHÉ MAIGRE ENTièrement CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

Bœuf

8,8 oz (250 g) de bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737)

2 c. à table (30 mL) de cassonade légère

2 c. à table (30 mL) de sauce soja

1 c. à thé (5 mL) de graines de sésame, rôties

1 c. à thé (5 mL) de gingembre, fraîchement râpé

1/2 c. à thé (5 mL) de flocons de piments chili rouges, écrasés

2 c. à table (30 mL) d'huile végétale

Nachos

12,4 oz (350 g) de croustilles tortillas

1 tasse (250 mL) de kimchi, haché

1 c. à thé (5 mL) de sucre blanc

1 c. à thé d'huile de sésame, rôtie

1 c. à thé de graines de sésame, blanches

1/2 tasse (125 mL) d'oignon blanc, en dés

1/2 tasse (125 mL) de coriandre

1 tasse (250 mL) de Monterey Jack

1/2 morceau d'avocat, coupé en petits dés

1/4 tasse (60 mL) de crème sure

1/4 tasse (60 mL) de sriracha

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger la cassonade, la sauce soja, l'huile de sésame, le gingembre, les piments chili rouges et le bœuf haché. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Chauffer l'huile végétale dans une poêle à feu moyen, ajouter le kimchi, l'huile de sésame et le sucre, remuer et cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit caramélisé, réserver.

Étendre les croustilles tortillas en une seule couche sur une plaque de cuisson. Recouvrir de fromage, puis de bœuf haché mariné. Placer dans un four préchauffé à 350 °F, pendant 5 minutes.

Garnir de kimchi caramélisé, d'oignon, d'avocat, de coriandre, de graines de sésame et arroser de crème sure et de sriracha. Servir immédiatement.



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