



QUESATACOS AU BIRRIA DE BŒUF

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 90 minutes

Portions : 8

INGRÉDIENTS

Bouillon

- 2 piments chili Ancho
- 2 piments chili Guajillo 1 piment chili Arbol
- 4 tasses (1 L) de bouillon de bœuf
- 1 bâton de cannelle de 1 po
- 4 feuilles de laurier
- 1 c. à table (15 g) de coriandre, grillée
- 1 c. à table (8 g) de poivre noir, grillé
- 2 c. à table (6 g) d'origan, séché
- 1 c. à table (15 mL) de pâte de tomates
- 1 oignon jaune, en quartiers
- 6 gousses d'ail Sel au goût

Tacos

- 16 tortillas de maïs de 6 po
- 1 tasse (120 g) de fromage Oaxaca ou mozzarella
- 1 lb (454 g) de bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven (code de produit B03740)
- 2 tasses (500 mL) de bouillon (voir la recette ci-dessus)
- 1 tasse (250 mL) d'oignon sucré, en dés
- 1/4 tasse (60 mL) de coriandre fraîche, finement hachée

Garniture

- Bouillon, oignon sucré (en petits dés), coriandre fraîche (finement hachée).

PRÉPARATION

Retirer toutes les tiges et les graines des piments chili Ancho, Guajillo et Arbol.

Ajouter l'huile dans une casserole préchauffée à feu moyen. Ajouter les oignons hachés. Faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

Ajouter la pâte de tomates et faire cuire pendant 2 à 3 minutes.

Faire sauter les gousses d'ail et le mélange de bouillon de bœuf avec les piments chili.

Mettre la cannelle, les feuilles de laurier, le poivre et la coriandre dans une étamine. Ajouter au bouillon.

Porter à un léger frémissement pendant 1 heure.

Après 1 heure, enlever les piments et les mettre dans un mélangeur avec le liquide jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Ajouter la purée dans le faitout et mélanger le tout, saler au goût et réserver.

Assemblage

Ajouter la moitié du bouillon au bœuf déchiqueté, réserver. Tremper complètement les tortillas de maïs dans le bouillon.

Placer dans une grande poêle en fonte à feu moyen.

Garnir de fromage, de bœuf déchiqueté, d'oignon et de coriandre. Replier le taco et le faire cuire pendant 1 à 2 minutes, le retourner et terminer le tout pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.

Servir avec de la lime et du bouillon garni d'oignon en dés et de coriandre