



# TACOS AU BŒUF BARBACOA

par le Chef David Cocker

## UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 60 minutes

Portions : 4-5

### INGRÉDIENTS

1 c. à table (15 mL) d'huile végétale  
1/4 d'oignon blanc, finement tranché  
12 oz (340 g) de bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven (code de produit B03740), décongelé  
2 gousses d'ail, émincées  
1 c. à table (15 mL) de cumin moulu  
1 c. à table (15 mL) d'origan, séché  
1 à 2 piments chipotle en sauce adobo  
1 tasse (250 mL) de bouillon de bœuf  
1 feuille de laurier

10 à 12 tortillas souples, réchauffées

Garniture pour tacos

1/2 avocat, tranché  
1/4 tasse (60 mL) de poivron, en dés  
1/4 oignon, en dés  
1/2 tomate, en dés  
1/4 jalapeno, tranché  
1/2 tasse (125 mL) de crème sure  
1/2 tasse (125 mL) de salsa  
1 lime, tranchée

### PRÉPARATION

Dans une poêle à feu moyen, mettre l'huile, l'ail, le cumin, l'origan et l'oignon, et faire cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven et faire chauffer pendant 3 à 4 minutes usqu'à ce qu'il soit doré.

Ajouter le piment chipotle, le bouillon de bœuf et la feuille de laurier. Porter à faible ébullition et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.

Servir le mélange de bœuf dans des tortillas chaudes, avec les garnitures suggérées ou vos préférées.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com).