



TACOS AU BŒUF DECHIQUETE

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 100 minutes

Portions : 6-8

INGRÉDIENTS

4 oz (1,8 kg) de bœuf déchiqueté entièrement cuit

de Reuven (code de produit B03740), décongelé

2 c. à table (30 mL) d'huile aromatisée neutre,

comme l'huile de pépins de raisin ou de canola

Sel et poivre noir fraîchement moulu 4 gousses

d'ail, émincées

1 c. à table (15 mL) de pâte de tomates

1 c. à table (15 mL) de poudre de chili

1 c. à table (15 mL) de coriandre moulue

1 c. à table (15 mL) de cumin moulu

2 feuilles de laurier

2 bâtons de cannelle

16 tortillas de 4 po, réchauffés

Garniture pour tacos

1 avocat, coupé en petits dés

1/2 oignon moyen

1/4 tasse (60 mL) de coriandre fraîche

1/2 tasse (60 mL) de crème sure

2 limes, coupées en quartiers

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Faire chauffer un gros four hollandais à feu moyen-vif. Saler et poivrer généreusement le bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven. Ajouter l'huile dans la marmite chaude. Ajouter le bœuf et le faire cuire, en tournant de temps en temps, jusqu'à ce que le bœuf soit complètement doré, environ 4 minutes.

Ajouter l'ail, la pâte de tomates et les épices dans la marmite. Ajouter ensuite l'eau pour couvrir environ les trois quarts du bœuf. Faire chauffer le tout jusqu'à ébullition, couvrir et mettre au four jusqu'à ce que la viande soit très tendre, pendant 1 1/2 à 2 heures.

Retirer du four et enlever le couvercle, puis faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié environ. Goûter et ajuster l'assaisonnement en ajoutant du sel ou du poivre, au goût. Servir avec des tortillas et de la garniture pour tacos.

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

