

metro



Poutine taco

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g (1 lb) Boeuf

15 ml (1 c. à soupe) Huile de canola

1 Gros oignon

2 Gousses d'ail

10 ml (2 c. à thé) Poudre chili

2 ml (1/2 c. à thé) Chacun paprika, thym séché, cumin et origan

2 ml (1/2 c. à thé) Thym séché

Préparation

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Dans une grande poêle, cuire le bœuf à feu vif 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit brun. Retirer le bœuf de la poêle et dégraisser. Dans la même poêle, chauffer l'huile à feu moyen et faire frire l'oignon et l'ail 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et commencent à brunir.

Dans la poêle, incorporer les herbes séchées, les épices, la pâte de tomate et le bœuf. Ajouter 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau. Saler, poivrer et, s'il y a lieu, ajouter la sauce piquante. Cuire à feu vif jusqu'à ce que presque toute l'eau se soit évaporée. Réserver. À ce point, on peut laisser refroidir le mélange et le réfrigérer pendant environ 3 jours.

Sur une grande plaque allant au four, disposer les frites cuites et les garnir de fromage marbré en grains. Ajouter la viande taco et cuire 10 minutes, jusqu'à ce que les grains de fromage soient ramollis. Retirer du four. Garnir de crème sure et de guacamole, puis servir.

Source : Saputo

Accords bières et mets

Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés.
Des saveurs de caramel et de malt grillé

2 ml Cumin
(1/2 c. à thé)

2 ml Origan
(1/2 c. à thé)

15 ml Pâte de tomate
(1 c. à soupe)

Sel et poivre noir

Au goût sauce piquante (facultatif)

190 ml Guacamole du commerce
(3/4 tasse)

Frites, cuites

600 g Fromage en grains

250 g Crème sure
(8 oz)



soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
