

Fajitas de bœuf

Pour 6 personnes

- 12 tortillas
- 800g de viande de bœuf tendre
- 4 gousses d'ail
- 1 citron, 2 avocats
- 3 oignons rouges, 8 tomates, 1 piment vert doux
- 1/2 cuillère à café de poudre de piment, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de cumin en poudre, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, du sel.

■ *Des crêpes fourrées mexicaines, légèrement épicées, conviviales et savoureuses.*

Servir: En plat principal, bien chaud. Chaque personne roule ses fajitas avec de la viande et du mélange de légumes. Le tout arrosé d'un verre de bière blonde.

Variation : Ajoutez de la crème aigre dans vos fajitas.



■ Epluchez, dégermez, et écrasez les gousses d'ail, et disposez les dans un petit saladier. Ajoutez-y le jus de citron, la poudre de piment, de cumin, de paprika, l'huile, et le bœuf coupé en petites lanières. Laissez mariner quelques instants.

■ Otez les pédoncules des tomates, et ébouillantez-les 10 secondes, supprimez-en la peau et les pépins, et coupez les en petits cubes. Epluchez les avocats, supprimez les noyaux, et coupez les en cubes. Epluchez et hachez les oignons. Supprimez le pédoncule du piment, épépinez le, et hachez le. Mélangez ces légumes, et réservez les dans un petit saladier.

■ Salez la viande, et faites la revenir avec sa marinade dans une poêle bien chaude, jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie. Réchauffez au four les tortillas.

Conseils

Dosez les épices selon votre goût. Ne laissez pas mariner la viande trop longtemps, elle risquerait d'être cuite par le jus de citron. Frottez les morceaux d'avocat avec le reste du citron.