

TACO FLANK STEAK WITH CHIPOTLE CINNAMON SEASONING



Prep Time: 30 min
Cook Time: 10 min
Servings: 5

Ingredients

- 1 each (750 gr) beef flank steak, trimmed
- 3 Tbsp (42.52 gr) Club House Chipotle Cinnamon Seasoning
- ½ Cup (125 ml) each red peppers sliced – green peppers sliced – red onions sliced
- 1 Tsp (5ml) Club House Chipotle Cinnamon Seasoning
- 2 Tsp (10 ml) olive oil
- 5 each hard-shell taco - jalapeno jack cheese slices
- 1 ¼ cup (1060 ml) Iceberg lettuce shredded
- 10 each jalapeno fresh slices
- 150 gr each pepper mix - flank steak, thinly sliced
- 5 Tbsp (75 ml) avocado, small dices
- 5 each fresh cilantro sprig

Instructions

- Prepare McCain Russet Potatoes according to package directions.
- Thin slice celery in half-moons, set aside.
- Place hot fries on serving platter and sprinkle with thin sliced celery and Blue cheese crumbles.
- Place Ranch dressing and Buffalo Sauce in ramekins on serving platter.
- Garnish with optional celery leaf if desired.



STEAK DE TACOS AU CHIPOTLE ASSAISONNEMENT À LA CANNELLE



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10

Portions : 5

Ingrédients

- 1 (750 g) bavette de bœuf, parée
- 3 c. à table (42.52 g) Assaisonnement chipotle et cannelle Club House
- 1/2 tasse (125 ml) chacun poivrons rouges, tranchés — poivrons verts, tranchés — oignons rouges, tranchés
- 1 c. à thé (5 ml) assaisonnement chipotle et cannelle Club House
- 2 c. à thé (10 ml) huile d'olive
- 5 chacune coquilles à taco rigide — tranches de fromage jack au jalapeño
- 1 1/4 tasse (1 060 ml) laitue iceberg, émincée
- 10 jalapeños frais, tranchés
- 150 g chacun mélange de poivrons — bavette, tranchée finement
- 5 c. à table (75 ml) Avocat, coupé en petits cubes
- 5 branches de coriandre fraîche

Instructions

- Placer la bavette dans un culbuteur et ajouter 3 c. à table (42.52 g) d'assaisonnement chipotle et cannelle Club House.
- Faire culbuter la viande pendant 20 minutes.
- Faire griller la bavette à feu moyen et laisser reposer pendant 20 minutes avant de trancher.
- Faire sauter les poivrons et les oignons dans l'huile d'olive avec l'assaisonnement chipotle et cannelle Club House. Réserver.
- Faire réchauffer la coquille à taco et y placer au fond une tranche de fromage jack au jalapeño.
- Placer 1/4 tasse (60 ml) de laitue émincée sur le fromage.
- Ajouter 30 g de mélange de poivrons et 30 g de bavette tranchée.
- Garnir chaque taco avec 1 c. à table (15 ml) d'avocats en dés et deux tranches de jalapeño.
- Garnir chaque taco avec une branche de coriandre fraîche.

