

FAJITAS AU BOEUF

MEJICANO

Voici un classique d'été qu'on ne se tanne pas de déguster : des fajitas au bœuf et légumes grillés au BBQ.

L'utilisation de steak de bavette rend cette recette d'autant plus savoureuse.

SANS GRAS TRANS
SANS CHOLESTÉROL
VÉGÉTALIEN
FIÈREMENT CANADIEN



4 PORTIONS



PRÉPARATION
15 MINUTES



CUISSON
15 MINUTES



NOTES

Pour une expérience optimale, faire griller les tortillas quelques secondes de chaque côté.

CODES DES PRODUITS

10670 REGULIER 6 PO

10510 REGULIER 10 PO

12100 REGULIER 12 PO

Foodbuy



INGRÉDIENTS

- 8 tortillas Mejicano Régulier de 10 po.
- Steak de bavette de bœuf (700 g)
- 1 poivron rouge, coupé en deux
- 1 poivron jaune, coupé en deux
- 1 poivron orange, coupé en deux
- 1 oignon rouge, coupé en tranches épaisses (environ 1,5 cm)
- ¼ de tasse (60 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- 2 tasses (500 g) de mozzarella et/ou cheddar, râpés
- 1 bouquet de coriandre, hachée grossièrement
- 3 limes, coupées en quartiers
- Salsa et/ou guacamole pour accompagner

PRÉPARATION

- Mettre les légumes dans un grand bol, ajouter environ 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive, salé et poivré. Bien mélanger pour enrober les légumes d'huile. Réserver.
- Dans une assiette creuse, mettre le steak de bavette, arroser du restant d'huile d'olive et ajouter sel et poivre. Réserver.
- Préchauffer le barbecue au maximum et garder une section sans son brûleur. Cette zone servira à terminer la cuisson de la viande et réserver les tortillas au chaud.
- Une fois le BBQ bien chaud, faire griller la bavette environ 3 à 5 minutes de chaque côté.
- En même temps, ajouter les demi-poivrons et les tranches d'oignon rouge. Faire griller les légumes de 3 à 5 minutes de chaque côté.
- Une fois le steak et les légumes bien grillés, mettre sur la section sans brûleur et les laisser cuire encore 5 à 7 minutes.
- Juste avant la fin de la cuisson, faire griller les tortillas quelques secondes de chaque côté.
- Retirer le steak et les légumes du gril et couper le tout en lanières.
- Servir aussitôt avec les tortillas grillées, le fromage râpé, les quartiers de lime, la coriandre, la salsa et la guacamole.