

TACOS DE BOEUF ASIATIQUE (TACOS ESTILO ASIÁTICOS)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tacos-boeuf-asiatique/>

Quand la cuisine Mexicaine rencontre l'Asie.... Un délicieux taco aux saveurs de «Fusion Food» Californien

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 3 H

Volume : 8 tacos

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Plat Salé, Taco, Viande,

Ingrédients

Pour 8 Tacos

*Marinade

40 grammes de Gingembre Frais

5 Gousses d'Ail

1 cuillère à soupe de Sauce piquante au chili

80 grammes de Sucre Roux

40 grammes d'Huile de Sésame

40 grammes d'Huile de Sésame 4 Centilitres/40 Millilitres

10 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

10 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' 1 Centilitre/10 Millilitres

70 grammes de Sauce Soja

70 grammes de Sauce Soja 7 Centilitres/70 Millilitres

50 grammes de Sauce Worcestershire

50 grammes de Sauce Worcestershire 5 Centilitres/50 Millilitres

2 Oignons Verts ('Cébettes')

*Viande

500 grammes de Viande de Boeuf

*Tacos

8 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine

8 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine Pour les tortillas au maïs, voir ICI. Pour les tortillas à la

TACOS DE BOEUF ASIATIQUE (TACOS ESTILO ASIÁTICOS)

farine, voir ICI

1 Tomate Romaine

1/2 Avocat

1/4 Oignon

1 cuillère à soupe de Feuilles de Coriandre

Pour 6 Tacos

*Marinade

30 grammes de Gingembre Frais

3,7 Gousses d'Ail

3/4 cuillère à soupe de Sauce piquante au chili

60 grammes de Sucre Roux

30 grammes d'Huile de Sésame

30 grammes d'Huile de Sésame 3 Centilitres/30 Millilitres

7,5 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

7,5 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' 0,75 Centilitre/7,5 Millilitres

52,5 grammes de Sauce Soja

52,5 grammes de Sauce Soja 5,25 Centilitres/52,5 Millilitres

37,5 grammes de Sauce Worcestershire

37,5 grammes de Sauce Worcestershire 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres

1,5 Oignons Verts ('Cébettes')

*Viande

375 grammes de Viande de Boeuf

*Tacos

6 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine

6 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine Pour les tortillas au maïs, voir ICI. Pour les tortillas à la farine, voir ICI

3/4 Tomate Romaine

0,4 Avocat

0,1 Oignon

3/4 cuillère à soupe de Feuilles de Coriandre

Pour 12 Tacos

*Marinade

60 grammes de Gingembre Frais

7,5 Gousses d'Ail

1,5 cuillères à soupe de Sauce piquante au chili

120 grammes de Sucre Roux

60 grammes d'Huile de Sésame

60 grammes d'Huile de Sésame 6 Centilitres/60 Millilitres

15 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

TACOS DE BOEUF ASIATIQUE (TACOS ESTILO ASIÁTICOS)

15 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' 1,5 Centilitre/15 Millilitres

105 grammes de Sauce Soja

105 grammes de Sauce Soja 10,5 Centilitres/105 Millilitres

75 grammes de Sauce Worcestershire

75 grammes de Sauce Worcestershire 7,5 Centilitres/75 Millilitres

3 Oignons Verts ('Cébettes')

*Viande

750 grammes de Viande de Boeuf

*Tacos

12 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine

12 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine Pour les tortillas au maïs, voir ICI. Pour les tortillas à la farine, voir ICI

1,5 Tomates Romaines

3/4 Avocat

0,4 Oignon

1,5 cuillères à soupe de Feuilles de Coriandre

Pour 4 Tacos

*Marinade

20 grammes de Gingembre Frais

2,5 Gousses d'Ail

1/2 cuillère à soupe de Sauce piquante au chili

40 grammes de Sucre Roux

20 grammes d'Huile de Sésame

20 grammes d'Huile de Sésame 2 Centilitres/20 Millilitres

5 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

5 grammes de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' 0,5 Centilitre/5 Millilitres

35 grammes de Sauce Soja

35 grammes de Sauce Soja 3,5 Centilitres/35 Millilitres

25 grammes de Sauce Worcestershire

25 grammes de Sauce Worcestershire 2,5 Centilitres/25 Millilitres

1 Oignon Vert ('Cébettes')

*Viande

250 grammes de Viande de Boeuf

*Tacos

4 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine

4 Tortillas au Maïs -OU- Tortillas à la Farine Pour les tortillas au maïs, voir ICI. Pour les tortillas à la farine, voir ICI

1/2 Tomate Romaine

1/4 Avocat

TACOS DE BOEUF ASIATIQUE (TACOS ESTILO ASIÁTICOS)

1/8 Oignon

1/2 cuillère à soupe de Feuilles de Coriandre

Instructions

La Marinade

1. Commencer par émincer les Gousses d'Ail (5)
2. Eplucher le Gingembre Frais (40 g) avec une cuillère. (voir ICI pour éplucher du gingembre)
3. Mixer tous les ingrédients de la marinade au blender pendant 1 minute : les Gousses d'Ail (5), le Gingembre Frais (40 g), la Sauce piquante au chili (1 c. à soupe), le Sucre Roux (80 g), l'Huile de Sésame (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), la Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres), la Sauce Soja (70 g ou 7 Centilitres/70 Millilitres), la Sauce Worcestershire (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et les Oignons Verts ('Cébettes') (2)
4. On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant
5. Découper la Viande de Boeuf (500 g) finement et mélanger à la marinade
6. Faire mariner au frais pendant au moins 3 heures, idéalement une nuit

La Cuisson

7. Cuire la Viande de Boeuf dans un wok, une poêle, une sauteuse, voire au barbecue, à feu très fort

8. La marinade va caraméliser et va épaissir

9. Vous avez besoin de réaliser des Tortillas Mexicaines, la base du taco

10. Acheté dans le commerce... ou faits maison... ICI

J'utilise un petit support à tacos très pratique pour faire tenir et servir les Tortillas. Sinon, il suffit de présenter les tacos "aplatis" sur une assiette

Pour acheter en ligne, c'est ICI

11. Commencer par verser la Viande de Boeuf dans les tortillas

12. Pour émincer la Tomate Romaine (1), retirer d'abord le coeur et la pulpe

13. Puis détailler des petits dés

14. Ajouter l' Avocat (1/2) émincé en dés

15. Puis l' Oignon (1/4) très finement ciselé

16. Finir par les Feuilles de Coriandre (1 c. à soupe), ou un onion vert émincé