



Tacos au bœuf mariné et Gruyère AOP suisse d'Alpage

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 mn

Temps de repos : 1 h minimum

Temps de cuisson : 5 mn

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de Gruyère d'Alpage AOP
- 2 filets de bœuf Chateaubriand d'environ 300 g chacun, coupés en tranches fines

Pour la Marinade

- 2 gousses d'ail
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir du moulin
- ½ poivron rouge coupé en dés
- 2 citrons verts (jus)
- 1 orange (jus)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 piment vert piquant
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ bouquet de coriandre fraîche hachée très finement

Pour servir

- 12 tortillas de blé ou maïs
- 1 oignon rouge coupé en dés
- 15 tomates cerise coupées en dés

- 1 avocat, épluché, dénoyauté et coupé en dés
- ½ bouquet de coriandre fraîche, finement hachée
- 2 citrons verts coupés en quart

Pour la marinade

Dans un bol, écrasez l'ail, le poivron rouge et vert, la coriandre, le sel et le poivre. Ajoutez le jus de citron, le jus d'orange, le vinaigre et l'huile et mélangez.

Disposez les filets de bœuf dans un saladier, ajoutez la marinade. Couvrez et mettez au réfrigérateur entre 1 et 6 heures.

Dans une poêle, faites saisir à feu vif les filets de boeuf 2 minutes dans l'huile d'olive. Réchauffez la tortilla 30 secondes dans une poêle à sec ou sur le grill, jusqu'à ce qu'elle soit chaude et malléable.

Pour servir les tacos

Déposez 100 g de bœuf dans le centre de chaque tortilla.

Recouvrez avec les oignons rouges, les morceaux de tomates, de l'avocat, de la coriandre.

Râpez 150 g de Gruyère d'Alpage AOP et saupoudrez selon votre goût.

Servir avec des quarts de citron vert et de la crème fraîche.