

# Tacos de boeuf, pico de gallo



TYPE DE PLAT  
Plat principal

CUISINE  
tex-mex

## INGRÉDIENTS

- +/- 400gr de boeuf entrecôte ou basse côte pas trop épais
- 8 tortillas
- Sel à frotter Texas

### Pico de gallo:

- 2 tomates bien fermes
- 1 oignon
- 1/2 avocat
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 piment Jalapeño
- 1 citron vert
- 1 c. à soupe de sucre

## INSTRUCTIONS

1. Coupez les tomates, l'avocat, la coriandre et l'oignon en petits morceaux.
2. Pressez le citron vert et ajoutez le jus aux légumes. Coupez le piment en tranches et ajoutez-le au mélange. Laissez reposer au frais. Frottez votre viande avec le rub Texas.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson à chaleur directe. Saisissez la viande pendant 3 minutes de chaque côté et coupez la directement en tranches fines. Il ne vous reste qu'à chauffer 15 secondes votre tortilla sur la grille du BBQ et à la farcir de viande et de votre Pico de Gallo.
4. Bon appétit !

En option, vous pouvez ajouter du cheddar râpé, de la crème épaisse,... Vous pouvez aussi remplacer la viande par du poisson, des scampis, etc.



### MOTS CLÉS

entrecôte, pico de gallo, tacos