

metro

Boeuf à la mexicaine

Évaluer cette recette ★★★★★ 9 Votes

 Sans Gluten

4	0:30	0:15	0:45
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

900 g
(2 lb) Palette de boeuf

2 Oignons, émincés

796 ml
(28 oz) Tomates en conserve, égouttées

250 ml
(1 tasse) Jus de tomate

10 ml
(2 c. à thé) Poudre de chili

5 ml
(1 c. à thé) Cumin

3 ml
(1/2 c. à thé) Sucre

Préparation

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Enlever tout le gras visible de la palette de boeuf.

Déposer dans un plat allant au four.

Ajouter les oignons, les tomates, le jus de tomate et les assaisonnements.

Couvrir et cuire au four 55 min./kg 25 min./lb. Arroser durant la cuisson. Découvrir pendant le dernier tiers de la cuisson.

À la fin de la cuisson, ajouter le poivron, le maïs et les haricots rouges. Mélanger délicatement.

Au moment du service, retirer la palette et découper en tranches.

Servir avec la sauce et accompagner de tortillas et de fromage râpé.

Source : Chef Soeur Angèle

Accords vins et mets

Aromatique et souple

1 Poivron vert, coupé en dés

398 ml
(14 oz) Maïs en grains, égoutté

540 ml
(19 oz) Haricots rouges, en conserve

500 ml
(2 tasses) Facultatif, fromage cheddar doux, râpé



Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
