

TACOS D'ÉCHINE DE PORC, SALSA DE BACON ET TREMPETTE DE JALAPENOS

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

561
CALORIES

31 g
PROTÉINES

19 g
GLUCIDES

41 g
MATIÈRES GRASSES

25 min
PRÉPARATION

30 min
CUISSON

4 à 6
PORTIONS

COUPES



Bacon



Soc désossé ou échine et steak d'échine

INGRÉDIENTS

ÉCHINE DE PORC

2 1/2 c. à thé	Poudre de chili mexicain	13 ml
1 lbs, 2 oz	Échine de porc de 1 cm d'épaisseur	500 g
2 c. à thé	Cumin moulu	10 ml
2 c. à thé	Coriandre moulue	10 ml
4 c. à soupe	Huile d'olive	60 ml
Une douzaine	Tortillas de maïs	Une douzaine
Au goût	Sel	Au goût

SALSA DE BACON

8 à 10	Tranches épaisses de bacon	8 à 10
1/2 c. à thé	Paprika fumé	3 ml
4	Tomates italiennes, épépinées et coupées en dés	4
1/3 tasse	Coriandre fraîche, lavée et finement hachée	85 ml
1	Petite échalote française, hachée finement	1
1	Lime (jus)	1
1 c. à soupe	Huile d'olive	15 ml
1	Concombre libanais, épépiné et coupé en dés	1
1	Avocat, coupé en dés	1
1/4 c. à thé	Poudre de chili	1 ml
1/4 c. à thé	Paprika fumé	1 ml

TREMPETTE DE JALAPENOS

1 à 2	Piments jalapenos, épépinés	1 à 2
2	Oignons verts	2
1/4 tasse	Coriandre fraîche, lavée	65 ml
1	Lime (zeste)	1
1 tasse	Crème sûre	250 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût

PRÉPARATION

ÉCHINE DE PORC

- Dans un sac hermétique, mélanger la poudre de chili, le cumin et la coriandre.
- Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et la viande.

3. Retirer l'air du sac et bien masser la viande.
4. Laisser mariner au frigo un minimum de 4 à 6 heures.
5. Tempérer la viande de 5 à 10 minutes avant la cuisson. Saler.
6. Dans une grande poêle à feu moyen-vif, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive.
7. Cuire l'échine de 2 à 3 minutes chaque côté ou selon la cuisson désirée.
8. Retirer la viande de la poêle, recouvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer.
9. Au moment de servir, couper la viande en minces tranches.

Réchauffer les tortillas. Accompagner de la salsa de bacon et de la trempette de jalapenos. La viande peut aussi être préparée la veille.

SALSA DE BACON

1. Cuire le bacon avec 1/2 c. à thé de paprika fumé jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
2. Couper en petits dés.
3. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer au frigo pour laisser infuser les saveurs.

TREMPETTE DE JALAPENOS

1. Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire.
2. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
3. Réserver au frigo.

Astuce: pour plus de saveur, rôtir les piments jalapenos au BBQ ou au four à 230 °C (450 °F) pendant 15 minutes et enlever la peau.