

TACOS AU BOEUF MOLE, MANCHEGO ET CORIANDRE

Une recette © www.discoandtacos.com



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 galettes de blé / 500 g de bœuf (du steak le plus tendre possible) / 12 piments anchos secs / 2 tasses de bouillon de volaille / 2 tasses d'eau pour faire bouillir les piments / 2 gousses d'ail / 2 oignons jaunes / 200 g d'amandes grillées / 3 tomates coupées en morceaux / 1 grosse poignée de raisins secs / 2 cuillères à soupe de graines de sésame / plusieurs tiges de coriandre ciselée / 1/2 cuillère à café de clous de girofle moulus / 1/2 cuillère à café de cannelle / 2 pincées de sel / 1/2 tasse de chocolat noir, pur cacao à 70% ou plus, coupé en petits morceaux

Pour le dressage :

Quelques feuilles de mâche
Du manchego (fromage espagnol à base de lait de brebis) en copeaux
1 avocat mûr en tranches

Préparation :

- ① Coupez les piments en quartiers. Laissez les tremper puis faites les mariner dans de l'eau chaude pendant une heure, Réservez séparément eau et piments.
- ② Dans un robot mixeur, mélangez la préparation des piments ainsi que tous les ingrédients propres à la sauce proprement dite, à l'exception de l'eau, du bouillon et du chocolat.
- ③ Ajoutez un peu de l'eau colorée du trempage des piments et à l'aide du robot, liquéfiez le tout en une pâte homogène. Complétez avec un peu d'eau si besoin.
- ④ Dans une casserole, ajoutez progressivement les 2 tasses [500 ml] d'eau utilisée pour faire bouillir les piments, ainsi que le bouillon de volaille en mélangeant continuellement, et à la fin, ajoutez le chocolat. Lorsque le chocolat est fondu, votre mole sera prêt. Il doit avoir la texture d'une crème épaisse. Si votre mole est trop dense, il suffit d'y ajouter un peu d'eau bouillante colorée de piments.
- ④ Dans une poêle, faites griller le bœuf dans une noisette de beurre, en le badigeonnant d'une petite partie du mole. Évitez de trop cuire la sauce mole. Servez en versant le reste du mole sur la viande de chaque tacos. Ne faites pas trop cuire la viande et évitez qu'elle durcisse.
- ⑥ Dressez vos tacos en posant au fond de la galette de blé quelques feuilles de mâche, le boeuf, le mole, puis saupoudrez avec les copeaux de manchego.