

FAJITAS AU BOEUF

Pour 6 personnes

Préparation 30 mn

Marinade 8 H.

Cuisson 15 mn.

2 citrons ou lime en jus

2 cuil. à soupe de d'huile
d'olive

Un peu de coriandre ciselé

1 piment jalapeno épépiné et
émincé

2 gousse d'ail finement hachées

½ cuil. à soupe de cumin

Sel, poivre

1, 2 kg de boeuf onglet ou
hampe

1 poivron jaune ou rouge
débité en lamelles

2 avocats coupés en,
morceaux

12 tortillas

1 oignon jaune ou blanc en
lamelles

Melanger le jus de citron, l'huile, le piment, la **coriandre**, l'ail, le cumin, le sel et le poivre dans un récipient. Y faire mariner la viande au moins **8 H.**, au réfrigérateur.

Faire cuire la viande au **gril** ainsi que les lamelles d'oignon et de poivron **badigeonnées** à l'huile. Disposer le tout dans un plat.

Effiler la viande en lamelles (5 à 6 mm d'épaisseur). La placer sur un plat avec les oignons, les poivrons et les avocats.

Servir avec les **tortillas** chaudes. Chacun plaçant un mélange de viande et de garniture dans une tortilla, la roule et déguste arrosée d'un **trait** de jus de lime.