



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . fajitas boeuf et poivron .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.c de purée de piment rouge
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 cœur de bouillon au boeuf
- 1 gros poivron rouge
- 1 oignon
- 2 galettes de blé boulangère \*
- 2 steaks hachés bouchère
- 20 cl de coulis de tomate
- Épices Tex-mex

- Émietter les steaks hachés, émincer le poivron et l'oignon
- Dans une sauteuse faire revenir les oignons légèrement, ajouter la viande et le poivron
- Laisser mijoter puis ajouter le coulis de tomate et le bouillon de boeuf, bien mélanger
- Ajouter les épices tex-mex (piment, cumin, coriandre, ail, paprika) et la purée de piment
- Laisser cuire à feu doux en vérifiant, pendant une dizaine de minutes
- Pendant ce temps cuire parallèlement du riz pour accompagner
- Étaler la galette et la garnir en son centre. Refermer les bords, enrouler, servir chaud accompagné de riz

Astuces :

- Pour que la galette soit chaude, placer les galettes étalées quelques minutes dans le four sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Juste le temps de réchauffer le pain
- On aurait pu ajouter du maïs, de la tomate, ... c'est personnalisable à l'infini, là j'ai fait avec les "restes"
- Utiliser une boîte de chili con carne cela donne le même résultat mais c'est plus rapide
- \* Galette de blé boulangère = pain pour wraps frais ... s'achète aussi sous la marque Old El Paso

