

CHIMICHANGAS au bœuf et légumes

Marché : pour 4 personnes

- tortillas de blé ou maïs (2 par personne car les miens étaient petits)
- 1 grosse carotte
- 1 belle courgette
- 300 gr de rumsteak (j'ai utilisé de la tranche)
- 1 oignon
- 1 caïeu d'ail
- huile d'olive
- sel et poivre
- épices mexicaines (facultatif) ou piment

Pour la sauce :

- 1 avocat
- 1 caïeux d'ail
- 1 petit oignon rouge
- 1 yaourt grecque (130gr)
- 2 c à c de jus de citron vert
- 1 c à c de moutarde
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de vinaigre
- une pincée de piment / un peu de sel

Préparez la sauce

Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre mixer et mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Placez au frais pendant au moins 1 heure.

Préparation des Chimichangas

Commencez par râper la carotte et la courgette à la mandoline ou votre robot.

Émincez l'oignon puis l'ail, puis faites les revenir rapidement dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez la carotte et la courgette, laissez étuver à feu doux, salez et poivrez légèrement.

Réservez.

Coupez votre viande en très petits morceaux ou hachez là au robot.

Versez de l'huile dans une poêle bien chaude et faites revenir la viande, salez et poivrez légèrement, assaisonnez d'épices mexicaines (1 c à c rase). Incorporez les légumes, mélangez et laissez mijoter 3 mn. Laissez tiédir un peu.

Chauffer les tortillas comme indiquer sur le paquet.

Prenez une tortilla, déposez la farce puis roulez-le comme un nem.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle, placez les chimichangas côtés rabattus vers le bas dans la poêle, faites les frire des deux côtés et égouttez-les sur du papier absorbant. Servir et accompagnez d'une sauce à l'avocat ou une sauce de votre choix.

* après avoir retourné les chimichangas, ils peuvent se déplier, il suffit de piquer la tortilla avec un cure dent et continuez la cuisson.