Burritos au bœuf épicé et au Tilsit

Pour 4 burritos

1. Pour la salsa: mixer les tomates, les oignons, la coriandre, les jalapeños, l'ail et le jus de citron vert. Saler et poivrer.
2. Cuire les morceaux de poivron et les rondelles d'oignons avec 1/2 cs d'huile dans une poêle à feu vif. Faire rissoler entre 5 et 7 minutes, jusqu'à ce que les morceaux de poivron soient mous et les oignons dorés. Retirer la poêle du feu et réserver.
3. Saler et poivrer le steak des deux côtés et le badigeonner de pâte de piment. Cuire à feu vif dans le reste d'huile, entre 4 et 10 minutes de chaque côté. Cuire entre 4 et 6 minutes pour obtenir une viande saignante («rare»), entre 6 et 8 minutes pour une viande à point («medium») ou entre 8 et 10 minutes pour une viande bien cuite («well done»). Sortir le steak de la poêle et le laisser reposer pendant 5 minutes, puis le couper en lanières.
4. Couper le Tilsit en bâtonnets. Placer au milieu de chaque tortilla du riz, des haricots, des lanières de viande et du fromage et surmonter de salsa verde. Rabattre les côtés des tortillas. Rouler les burritos, les mettre dans la poêle la jointure vers le bas et les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.
5. Cuire l'avocat entre 3 et 4 minutes à feu moyen dans une poêle à griller.

Servir les burritos chauds agrémentés de salsa verde et d'avocat grillé.

Salsa verde

- 200 g de tomates vertes coupées en dés
- 1 oignon, en dés
- 1 bouquet de coriandre
- 30 g de jalapeños ou autres piments verts doux, épépinés
- 2 gousses d'ail
- Jus de 2 citrons verts
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

Burritos

- 200 g de Tilsit doux
- 1 poivron vert, épépiné et coupé en morceaux
- 250 g d'oignons, tranchés en rondelles
- 1 cs d'huile d'olive
- 450 g de steak de bœuf (taillé dans le flanc)
- 1 cs de pâte de piment fumé (chipotle)
- 4 tortillas de blé
- 200 g de riz, cuit
- 200 g de haricots noirs

Garniture

- 1 avocat

Recette: Julia Skowronek, photo: Brigitte Sporrer, © Dorling Kindersley Verlag GmbH, Munich