

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

STEAK HACHÉ DE BŒUF MAISON FAÇON BOUCHÈRE, SAVEURS TEX-MEX

Une recette facile, originale et savoureuse !

Voici une manière originale et très savoureuse de préparer vos prochains steaks hachés de bœuf ! Ces steaks hachés maison façon bouchère aux saveurs Tex-Mex sont d'une très grande simplicité à réaliser, pour un résultat absolument délicieux ! Pour préparer cette recette, vous prendrez soin de choisir de la viande hachée de bœuf de qualité et très maigre, l'idéal étant de l'acheter auprès de votre boucher : vous obtiendrez ainsi un steak haché aux saveurs incomparables et surtout, il ne rejettera pas d'eau à la cuisson.

Pour parfumer cette recette originale, nous vous proposons d'ajouter à votre préparation nos fabuleuses épices Tex-Mex ! Ces épices se marient à merveille avec le bœuf et offrent des saveurs incroyables ! Succès garanti ! Vous pouvez servir vos steaks avec des frites, une salade... sans oublier les sauces d'accompagnement : ketchup, sauce barbecue, moutarde douce, sauce béarnaise... Vous pouvez aussi réaliser cette recette afin de préparer des burgers tex-mex, des boulettes de bœuf...

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 500g de viande de bœuf hachée très maigre (auprès de votre boucher) : cette quantité vous permettra de préparer 3 gros steaks hachés ou 4 steaks hachés de taille moyenne
- ▶ 1,5 à 2 cuil. à café rase d'**épices tex-mex** de La Cuisine des Epices
- ▶ 6 à 8 cuil. à s. de purée de tomates (Tomacoulis, par ex.)
- ▶ 1 petite gousse d'ail
- ▶ 1 échalote
- ▶ 2 belles cuil. à s. bombées de persil frais haché
- ▶ 1 gros oignon (ou 2 moyens)
- ▶ Huile, beurre, sel, poivre (un excellent poivre comme le **poivre à steak**, le **poivre de Kampot** ou le **poivre de Sarawak**...)

PREPARATION :

1. Environ 1 heure avant de cuire vos steaks hachés : mettre dans un saladier le bœuf haché + les épices + la purée de tomates (commencez par 6 cuil. à s. pour 500g de viande) + l'ail très finement ciselé + l'échalote très finement émincée + le persil. Ajouter un peu de sel. Bien mélanger à la fourchette. Si votre viande est très dense, vous aurez peut-être besoin d'ajouter un petit peu de purée de tomates en plus, pour détendre votre préparation. C'est à vous d'évaluer ce qui vous semble le mieux pour parvenir à une belle consistance : moelleuse, juste ce qu'il faut !
2. Lorsque tous les ingrédients sont parfaitement mélangés, fermer votre saladier avec du film étirable et laisser reposer à t° ambiante une petite heure.
3. Pendant ce temps, émincez finement l'oignon. Le faire revenir dans un peu d'huile, tout doucement, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Dès que les lamelles d'oignon sont cuites, vous pouvez les faire très légèrement caraméliser à feu vif, sans les faire brûler. Puis, réserver jusqu'au moment de cuire les steaks hachés.
4. Cuisson de vos steaks hachés : formez vos steaks, selon la taille qui vous convient. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, y faire griller vos steaks hachés, de chaque côté. La durée de cuisson est à adapter selon vos habitudes, soit juste un aller-retour, bleu, saignant, à point... c'est comme vous préférez ;)
5. Servir bien chaud, avec la compotée d'oignons que vous aurez fait légèrement réchauffer. En final, salez légèrement la surface de vos steaks et donnez quelques tours de moulin à poivre.



Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesrient.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr