



Tortillas au steak grillé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 steaks (de ± 200 g pièce)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de cumin en poudre
2 cuillères à soupe de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillerée à thé poivre noir
1 cuillerée à thé de sel
8 tortillas
2 avocats (in blokjes)
1 ravier de tomate cerise (en quartiers)
1 oignon rouge (en rondelles)
1 piment rouge (rouge, en rondelles)
1 bouquet de coriandre
2 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les steaks d'un mélange d'huile d'olive, de cumin, coriandre et cannelle en poudre, de piment de Cayenne, de sel et de poivre noir. Grillez les steaks au barbecue, 3 à 4 minutes de chaque côté. Laissez-les ensuite reposer dix minutes.
- 2.** Entre-temps, grillez les tortillas.
- 3.** Coupez la viande en tranches.
- 4.** Garnissez les tortillas de viande, d'avocat, de tomates cerises, d'oignon rouge, de piment, de coriandre et d'un peu de jus de citron vert.