



Les plats principaux

Tacos au steak grillé et pesto de pistaches

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 côte à l'os (+/- 800 g)
1 épices pour tacos
1 oignon rouge
1 avocat
100 grammes de feta
8 tortillas
1 poignée de rucola
1 citron vert (en quartiers)
huile d'olive

Pour le pesto de pistache

50 grammes de pistaches (décortiquées)
1 poignée de persil (plat)
1 gousse d'ail (pressée)
30 grammes de Grana Padano (râpé)
50 millilitres d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Sortez la côte à l'os du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de la cuire pour qu'elle soit à température ambiante. Allumez le barbecue.

Enduisez la viande d'huile d'olive et d'assaisonnement pour tacos. Faites griller la viande environ 3 à 4 minutes de chaque côté pour un résultat saignant (en fonction de l'épaisseur).

Après la cuisson, laissez reposer le steak sous une feuille d'aluminium pendant 5 minutes, puis coupez-le en fines tranches.

Mixez les ingrédients pour le pesto au blender. Salez et poivrez.

Émincez l'oignon rouge et coupez la chair de l'avocat en cubes. 5 Réchauffez brièvement les tortillas sur le grill. Badigeonnez chaque tortilla d'un peu de pesto de pistaches et ajoutez de la roquette. Garnissez les tortillas de tranches de steak, de cubes d'avocat et d'oignon rouge émincé. Émiettez de la feta sur les tacos et servez-les avec des quartiers de citron vert.

