

RECETTE DE CARNE ASADA



Une carne asada juteuse et tendre à base de bavette ou de hampe marinée et grillée à la perfection. Cette recette savoureuse, qui constitue un excellent complément à tout repas mexicain, est préparée avec du jus d'orange, du jus de citron vert, de l'ail, de la sauce soja, des assaisonnements et d'autres ingrédients faciles à préparer.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- ½ tasse de coriandre hachée
- ? tasse d'huile d'olive, plus pour la grillade
- ¼ tasse de sauce soja
- ¼ tasse de jus d'orange (environ 1 orange)
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert (environ 1 citron vert)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc (le vinaigre de cidre de pomme convient également)
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 piment jalapeño, épépiné et émincé
- 2 cuillères à café de poudre de chili

- 1 cuillère à café de cumin moulu
 - 1 cuillère à café d'origan mexicain séché
 - 1 cuillère à café de poudre de chili ancho
 - 1 cuillère à café de sel kosher, plus pour le gril
 - ¼ de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, plus pour la grillade
 - 2 livres de steak de flanc ou de hampe, débarrassé de l'excès de graisse
-

Préparation

Etape 1

Dans un bol moyen, mélanger au fouet tous les ingrédients sauf le steak. Réserver ¼ tasse de la marinade et la réfrigérer pour une utilisation ultérieure.

Etape 2

Placer le steak dans un grand plat de cuisson ou un sac Ziploc et verser la marinade sur le dessus. Retourner le steak plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit complètement enrobé de marinade et le réfrigérer pendant 2 à 4 heures. Ne pas laisser mariner plus de 8 heures, car la viande commencerait à se décomposer et à devenir pâteuse.

Etape 3

Retirer le steak de la marinade et jeter l'excédent de liquide. Éponger le steak et l'arroser d'un peu d'huile d'olive, juste assez pour recouvrir chaque côté. Assaisonner légèrement de sel et de poivre noir des deux côtés.

Etape 4

Préchauffer le gril pour une cuisson directe à feu vif (450-500°F). Faire griller les steaks avec le couvercle fermé pendant 4 à 8 minutes par côté, en fonction de l'épaisseur. Le steak de jupe sera plus proche de 4 minutes par côté, et le steak de flanc sera plus proche de 6-8 minutes par côté. Si vous le souhaitez, badigeonnez le steak avec la marinade réservée plusieurs fois pendant la cuisson pour plus de saveur.

Etape 5

Retirer les steaks et les laisser reposer pendant 5 minutes. Trancher finement contre le grain et servir.