

Chipotle Barbacoa et fajitas



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Pain wrap nature 30cm en paquet 1,45 kg POCO LOCO	0088400
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
PM	Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS	0032782
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
0.2	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
PM	Piment chipotle en morceaux en sachet 150 g TERRE EXOTIQUE	0270842
0.05	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.5	Tomate concassée en boîte 3/1 CIRIO	0022507
0.15	Sauce barbecue en flacon souple 875 ml HEINZ	0166928
0.1	Fond brun clair en boîte 880 g CHEF	0217222
0.1	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
2 kg	Echine de porc	~
2 PCE	Oignon jaune	~
0.2	Oignons rouges	~
8 PCE	Avocats	~
1 PCE	Echalote	~
1	Coriandre fraiche	~

Quantité	Libellé produit	Réf
2 PCE	Poivrons rouges	~
3 PCE	Citron vert	~
2 PCE	Petits piments frais	~
0.25	Crème fraiche épaisse	~
0.5	Salade roquette	~

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre 1L de fond de veau clair.
- 2 Tailler l'échine de porc en tranches régulières et assaisonner avec le mélange d'épices mexicain d'huile d'olive, de purée d'ail et de tomates concassées. Faire revenir les tranches de porc dans un peu matière grasse puis les plonger dans le fond de veau clair remis en œuvre auparavant. Laisser cuire à couvert jusqu'à confire la viande de porc.
- 3 Réaliser le guacamole :
Dans un saladier, déposer les avocats épluchés et taillés. Ajouter l'oignon rouge et l'échalotte finement ciselée, une partie de la botte de coriandre fraîche (1/2) et les poivrons rouges. Assaisonner avec du jus de citron frais, de l'huile d'olive et du piment chipotle en flocon. Réserver au frais.
- 4 Eplucher et émincer les oignons jaunes. Faire revenir dans un peu de matière grasse jusqu'à coloration. Ajouter la viande de porc confite. A l'aide d'une spatule, effiloche la viande. Assaisonner avec la sauce barbecue, le piment chipotle sec et le reste de coriandre frais. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- 5 Dans une poêle :
Chauffer les galettes wrap. A l'aide d'une cuillère, déposer un peu de guacamole, quelques feuilles de roquette et l'effiloché de viande, accompagnés tous deux d'un peu de piment frais en rondelles "selon public" et d'un peu de crème fraîche.