

Entrées chaudes à la viande

Tacos al pastor



13h10 30 min 40 min 12h 486

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Ôter les graines et les parties blanches des piments guajillo à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Ôter les graines et les parties blanches des piments ancho.
- 3 Ôter les graines et les parties blanches des piments pasilla.
- 4 Remplir un saladier d'eau chaude avec les piments pour les réhydrater.
- 5 Couvrir le saladier avec un autre saladier plus petit, ou une assiette, pour maintenir les piments immergés. Les laisser tremper pendant 20 minutes.
- 6 Verser le jus d'orange dans une petite casserole, faire chauffer sur feu doux et porter à frémissements.
- 7 Laisser réduire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le jus ait réduit de moitié.
- 8 Retirer la casserole du feu quand le jus d'orange a réduit.
- 9 Sortir les piments de l'eau et les déposer dans un blender.
- 10 Ne pas jeter l'eau des piments. On peut l'utiliser pour

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le porc

550 g **Epaule(s) de porc**
10 g **Lard gras**

Ingrédients pour la marinade

4 **Piment(s)**
2 **Piment(s)**
2 **Piment(s)**
120 ml **Bière**
80 ml **Soda**
60 ml **Jus d'orange**
40 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s) **Zeste(s) d'orange**
5 **Gousse(s) d'ail**
10 g **Graines de cumin**
10 g **Sel**
1 pincée(s) **Poivre noir**
10 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
1 **Citron(s) vert(s)**
10 g **Origan séché**

faciliter le mixage si besoin.

- 11** Ajouter le jus d'orange réduit dans le blender, même s'il est encore chaud.
- 12** Ajouter le sucre roux, le vinaigre d'alcool blanc, l'origan mexicain, le poivre noir moulu, le cumin, le sel, les gousses d'ail, le cola et la bière mexicaine au blender.
- 13** Zester l'orange puis ajouter le zeste d'orange frais au blender.
- 14** Presser le citron vert puis verser le jus dans le blender.
- 15** Si les citrons verts ne sont pas très juteux, les faire rouler sur votre plan de travail pour extraire le jus avant de les couper.
- 16** Mixer la marinade jusqu'à obtention d'un mélange très onctueux.
- 17** Ajouter l'eau dans laquelle ont mariné les piments si besoin afin de légèrement désépaissir la marinade. Réserver le reste.
- 18** Verser la marinade sans un saladier assez grand pour pouvoir y ajouter le porc plus tard.

Ingrédients pour la sauce

550 g **Tomatille(s)**
1 **Ananas**
10 g **Lard gras**
5 **Gousse(s) d'ail**
4 **Piment(s)**

Ingrédients pour le dressage

18 **Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 2

Préparation du porc

- 1** Couper le porc en petits cubes à l'aide d'un couteau de chef.
- 2** Plonger les cubes directement dans la marinade.
- 3** Placer le saladier contenant la marinade et le porc préalablement filmé dans le réfrigérateur. Laisser mariner pendant toute une nuit.

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1** Remplir une casserole de quelques centimètres d'eau. Faire frémir l'eau sur feu vif.
- 2** Peler les tomatilles puis les couper en quatre.
- 3** Couper l'ananas pour la sauce et la garniture. Ôter le sommet et le bas de l'ananas puis le peler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4** Retirer les yeux de l'ananas.
- 5** Couper l'ananas puis retirer son coeur. Couper la moitié des morceaux en longues lanières qui seront ensuite grillées.
- 6** Couper le restant des tranches en dés pour la garniture. Réserver les dés.
- 7** Plonger les tomatilles dans l'eau frémissante puis préchauffer une poêle à griller pour griller les morceaux d'ananas.
- 8** Les tomatilles vont cuire pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps, griller les morceaux d'ananas des deux côtés.
- 9** Lorsque des stries commencent à apparaître sur les morceaux d'ananas, les retirer de la poêle à griller puis les réserver dans un saladier.

- 10 Graisser la poêle avec une peu de lard gras (ou du saindoux).
- 11 Ajouter les gousses d'ail entières dans la poêle. Les faire griller des deux côtés.
- 12 Placer les piments pasillas dans la poêle. Les faire griller très rapidement des deux côtés.
- 13 Faire attention à ne pas trop griller les piments. S'ils brûlent, ils vont devenir amers.
- 14 Dès que les piments ont légèrement éclairci, ils sont prêts. Eteindre le feu.
- 15 Egoutter les tomates, les verser dans un saladier.
- 16 Equeuter les piments puis les placer avec les tomates. Ajouter les gousses d'ail et les morceaux d'ananas.
- 17 Verser les morceaux d'ananas, les tomates, les piments et l'ail dans le blender.
- 18 Si les lames du blender fonctionnent avec difficulté, verser une petite quantité d'eau dans laquelle les piments ont été réhydratés. Pour une autre préparation, on peut utiliser de l'eau ou du bouillon.
- 19 Lorsque la sauce est très lisse, la réserver dans un saladier.

Étape 4

Cuisson du porc

- 1 Si les tortillas sont sèches, les couvrir de papier absorbant humide jusqu'à utilisation.
- 2 Jeter la majorité de la marinade dans laquelle se trouve le porc.
- 3 Réutiliser la poêle à griller et ajouter un peu de saindoux.
- 4 Ajouter le porc dans la poêle chaude en l'égouttant légèrement.
- 5 Le porc doit crépiter une fois dans la poêle, cela signifie que la poêle est assez chaude.
- 6 Le reste de marinade ne doit pas être réutilisée mais jetée.
- 7 Laisser cuire le porc pendant environ 7-10 minutes, selon la taille des morceaux.
- 8 Ajouter les dés d'ananas en milieu de cuisson.
- 9 Dès que le porc commence à caraméliser, faire attention à ne pas le surcuire, ce qui ferait durcir les morceaux.
- 10 Lorsque le porc est cuit, éteindre le feu et garder le porc au chaud dans la poêle en attendant de préparer les tortillas.

Étape 5

Cuisson des tortillas

- 1 Préchauffer une poêle anti-adhésive sans ajouter de matières grasses. Placer une tortilla à la fois dans la poêle.
- 2 Retourner la tortilla pour cuire l'autre côté. Chaque côté

doit cuire sans colorer.

- 3** Cuire les tortillas juste avant de les servir. Réserver chaque tortilla dans une serviette chaude en attendant de cuire les autres tortillas.
- 4** Dès que les dernières tortillas sont cuites, replacer les tortillas en attente dans la poêle pour les réchauffer.

Étape 6

Dressage

- 1** Garnir chaque tortilla de porc.
- 2** Placer les tacos sur une assiette. Pour les faire tenir, les faire légèrement se chevaucher.
- 3** Couper le citron vert en morceaux.
- 4** Bloquer les tortillas à l'aide des morceaux de citron vert.
- 5** Répartir la sauce dans chaque taco à l'aide d'une cuillère à soupe et servir.