



## **Boeuf style Tex Mex avec patates douces et salsa de légumes**

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 2 tasses de cube de patates douces, pelées 1 pouce
- Huile végétale
- 2 c. table de mélange d'épices cajun

### Salsa de légumes

- 1/3 tasse de concombre en petits cubes
- 1 tasse de tomates cerises coupées en 4
- 1 poignée de coriandre fraîche ciselée
- 1/4 tasse de pepperoncini mariné, haché
- 2 c. soupe d'oignon rouge ou d'oignon vert haché
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Boeuf

- 1 filet d'huile végétale
- 1 oignon jaune, haché
- 1 petit poivron vert, épépiné et coupé en petits cubes
- 1 livre de boeuf haché
- 1 sachet d'épices à tacos

## **Garnitures :**

coriandre fraîche, crème sûre, quartier de lime, fromage cheddar orange râpé

## **Préparation**

---

1. Préchauffer le four ou le airfryer à 400 F.
2. Enrober les cubes de patates douces d'huile et des épices cajun.
3. Cuire les cubes de patates douces pendant 12 à 15 minutes au airfryer ou dans le four à 400F pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient cuites et bien dorées.
4. Mélanger tous les ingrédients de la salsa de légumes. Réserver.
5. Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen vif. Ajouter l'oignon et le poivron. Cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et le poivron cuit.
6. Ajouter le boeuf et cuire pendant 5 minutes. Ajouter la poudre à tacos et bien brasser. Cuire un autre 5 minutes.
7. Servir le tout avec les patates douces, la salsa de légumes et garnir de coriandre. Vous pouvez également ajouter un peu de crème sûre, un trait de jus de lime et du fromage râpé si désiré.