


TORTILLA DE PORC GRILLÉ MEXICAINE

Préparation	10min
Cuisson	50min
Total	1h
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g d'échine de porc	½ cuillère à café de clous de girofle moulus FUCHS
1 poivron rouge	¼ de cuillère à café de piment Scotch Bonnet FUCHS
1 poivron jaune	3 cuillères à soupe de jus de citron vert
2 oignons rouges	2 cuillères à soupe d'huile de colza
150 ml de jus d'orange	8 tortillas de blé
100 ml d'eau	3 cuillères à soupe de crème épaisse
Zeste de citron	Sel de table au sel de mer FUCHS
Poivre noir mignonette FUCHS	½ cuillère à café de clous de girofle moulus FUCHS
500 g d'échine de porc	¼ de cuillère à café de piment Scotch Bonnet FUCHS

Préparation :

1. Tailler les poivrons et les oignons en petits dés. Ensuite, découper la viande en cubes de 4 x 4 cm, les saler et les faire revenir à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile de colza.
2. Transvaser la viande dans un autocuiseur, ajouter le jus d'orange et l'eau, puis faire monter la température à 120 °C et cuire à feu doux pendant 50 minutes.
3. Astuce : Pour une préparation sans autocuiseur, braiser la viande à couvert au four à 110 °C pendant environ 4 heures. Retourner régulièrement la viande.
4. Pendant ce temps, faire dorer légèrement les poivrons et les oignons, saler et réserver.
5. Après le temps de cuisson, sortir la viande de l'autocuiseur et l'émietter à l'aide de deux fourchettes. Mettre environ 150 ml du jus de cuisson dans une poêle avec les oignons et les poivrons, ajouter les épices, le piment et la crème épaisse, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement avec du sel, du zeste de citron et du jus de citron vert. Ensuite, incorporer la viande et bien mélanger. Retirer la poêle du feu, garnir les tortillas de 3 cuillères à soupe de préparation et les enrouler.
6. A déguster avec une salade assaisonnée au vinaigre balsamique

