

Préparation
30 minutes

Cuisson
35 minutes

Portions
12 tacos

Tacos au Boursin®, à la courge Butternut et aux haricots noirs

INGRÉDIENTS

Garniture

- 1 courge Butternut (environ 1,1 kg), pelée et coupée en cubes de 1,25 cm (1/2")
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1/2 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de sel casher
- 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 tasse de haricots noirs cuits, rincés et égouttés

Guacamole

- 2 avocats mûrs
- 1 ou 2 piments chipotle (adobo), hachés finement
- 3 c. à soupe de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
- 1 c. à soupe de jus de lime fraîchement pressé
- 1/2 c. à thé de sel casher

Oignons marinés express

- 1 oignon rouge moyen, tranché finement
- 1/2 tasse d'eau
- 1/2 tasse de vinaigre blanc
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 1/2 c. à thé de sel casher

Tacos

- 5 c. à soupe de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
- 12 tortillas de maïs
- 1/4 tasse d'oignons rouges marinés express
- 1/4 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- 1/4 tasse de radis, tranchés finement
- 12 quartiers de lime

PRÉPARATION

Garniture

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Dans un bol, arroser les cubes de courge avec l'huile d'olive. Saupoudrer de poudre de chili, de cumin, de sel et de poivre. Bien mélanger. Étaler sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four pendant 15 minutes. Mélanger, retourner les morceaux de courge et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes. Ajouter les haricots noirs sur la plaque, mélanger délicatement et cuire 5 minutes supplémentaires.

Guacamole

Pendant la cuisson de la courge, écraser les avocats dans un bol. Incorporer les piments chipotle, le Boursin® Cuisine, le jus de lime et le sel. Mélanger jusqu'à consistance homogène.

Oignons marinés express

Déposer les tranches d'oignon dans un pot Mason ou un bol. Dans une casserole, porter l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel à ébullition. Verser le mélange chaud sur les oignons. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes avant de servir. Réfrigérer les restes pour une utilisation future.

Assemblage

Dans une petite casserole, chauffer le Boursin® Cuisine à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne lisse et facile à verser. Réchauffer les tortillas, une à une, dans une poêle chaude ou directement sur la flamme d'un brûleur à gaz. Étaler 1 c. à soupe de guacamole au centre de chaque tortilla. Ajouter une portion de garniture à la courge Butternut. Garnir chaque taco avec un filet de Boursin® Cuisine chaud, des oignons marinés (au besoin), des feuilles de coriandre, des radis et un quartier de lime.



Préparation
25 minutes

Cuisson
20 minutes

Portions
1 à 2

Recette par **LE COUP DE GRÂCE**

Sandwich au contre-filet grillé, Boursin® Cuisine et oignons caramélisés

INGRÉDIENTS

- 1 gros oignon jaune, coupé en 2 et tranché finement
- Huile d'olive
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym séché
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre du moulin
- 1 contre-filet de 280 g (environ 1 po d'épaisseur)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'herbes de Provence
- 2 c. à thé (10 ml) de gros sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir
- 1/2 baguette ciabatta, coupée en 2 sur la longueur
- Boursin Cuisine Ail & Fines Herbes (au goût)
- Roquette fraîche (au goût)

PRÉPARATION

Dans une poêle à feu moyen, verser un bon filet d'huile d'olive. Ajouter l'oignon, le thym, du sel et du poivre. Cuire doucement pendant 15 minutes en remuant souvent. L'oignon doit être très tendre sans trop colorer. Baisser le feu et ajouter un peu d'huile au besoin. Ajouter le vinaigre balsamique blanc et cuire encore 1 à 2 minutes, jusqu'à évaporation presque complète. Réserver au chaud.

Préchauffer le BBQ à puissance maximale et huiler les grilles. Badigeonner le contre-filet d'huile d'olive des deux côtés. Mélanger les herbes de Provence, le gros sel et le poivre, puis frotter le mélange sur toute la surface de la viande. Déposer le steak sur le BBQ chaud et cuire 2 minutes. Tourner de 45° et poursuivre 2 minutes pour marquer le quadrillage. Retourner et répéter. Retirer de la grille et envelopper dans du papier d'aluminium. Laisser reposer 5 minutes, puis trancher finement. Griller légèrement la baguette, si désiré. Tartiner généreusement l'intérieur des pains de sauce Boursin Cuisine. Garnir la base de roquette, ajouter les oignons caramélisés chauds, puis les tranches de steak. Refermer le sandwich, couper en deux et servir.

2\$ de rabais à l'achat d'un Boursin® Cuisine

AU DÉTAILLANT : Groupe Bel Canada inc. vous remboursera le montant indiqué sur ce coupon plus les frais de manutention habituels. Toute autre demande de remboursement pourrait constituer une fraude. Ne peut être jumelé à aucun autre coupon ou offre promotionnelle. Les taxes de vente sont incluses dans la valeur de ce coupon. Seul le coupon original sera accepté. Échangeable au Canada seulement. Rabais applicable uniquement chez un détaillant. Aucun coupon reçu par la poste ne sera remboursé directement aux consommateurs.



1420761

Pour remboursement, ce coupon doit être reçu par la poste avant le: 28/02/2026. A : REDEMCO INC., C.P. 128, Longueuil, Québec, J4K 4X8.

Ce coupon expire le 30/11/2025.

