

Taco al pastor

écrit par Pariseyn | 12 mai 2020



C'est parce qu'un de mes fils adore les plats contenant de l'ananas, comme la pizza hawaïenne, que j'ai voulu réaliser un des plus célèbres tacos du Mexique. Il y a en beaucoup d'autres comme les tacos de carne asada, de barbacoa ou de carnitas. Mais revenons à notre pasteur. Heu, non, ça n'est pas le « taco du pasteur », mais plutôt celui du berger, faisant ainsi allusion aux cochons élevés en plein air, garants d'une viande de grande qualité. Au Mexique, la viande est cuite sur un gril vertical comme les chawarmas ou les kebabs. Ce sont les émigrés libanais qui ont apporté avec eux ce mode de cuisson. Les mexicains l'appellent aussi le taco arabe bien que les épices utilisées soient bien mexicaines! N'ayant pas de gril vertical, c'est simplement au barbecue que nous cuisons notre viande. Si on recherche un goût proche de l'original, il vaut mieux se procurer les quelques ingrédients mexicains comme les piments ou la pâte d'anchiote. Ce plat n'est pas du tout « l'arrache-gueule » que l'on pourrait imaginer en voyant la liste des ingrédients. Les piments utilisés ne sont pas forts et apportent un parfum inimitable.

Ingrédients, pour 10 à 12 tacos :

750 g d'échine ou d'épaule de porc coupée en tranches de 2 à 3 mm par le boucher

10 à 12 [tortillas de maïs](#)

Pour la marinade (quantité suffisante pour 1,5 kg de viande)
:

15 ml d'huile d'olive (1 cuillère à soupe)

2 à 3 gousses d'ail

1,5 g de graines de cumin (1 cuillère à café)

0,8 g d'origan séché (1 cuillère à café)

4 piments guajillo

2 piments ancho

1 piment pasilla

250 ml de jus d'orange

45 ml de vinaigre de cidre

20 à 25 g de pâte d'anchiote La Anita

5 g de sel (à ajuster)

Pour la sauce :

1/2 ananas

1 à 2 oignons en fonction de leur taille

1 bouquet de coriandre fraîche

3 à 4 citrons verts

Commencer par enlever le pédoncule et les graines des piments et les couper en tronçons.

Éplucher l'ail.

Faire chauffer 15 ml d'huile dans une poêle.

Ajouter l'ail écrasé à l'aide d'un presse-ail.

Ajouter les graines de cumin, l'origan et remuer.

Ajouter les piments en morceaux, la pâte d'anchiote, le jus d'orange et le vinaigre de cidre.

Laisser mijoter 2 à 3 minutes pour que les piments se réhydratent.





Éplucher l'oignon, le couper en morceaux et le mettre dans le mixeur.

Verser le contenu de la poêle dans le mixeur.

Mixer jusqu'à une consistance lisse.

Laisser refroidir environ 1 heure.

Mettre la viande dans un grand plat et verser la moitié de la marinade (la quantité de marinade est suffisante pour 1,5 kg de viande, j'ai congelé l'autre moitié pour une prochaine fois).

Répartir la marinade sur toutes les faces de la viande.

Filmer et mettre au réfrigérateur pour une durée minimum de 3 heures et jusqu'à 24 heures. J'ai laissé une nuit et c'était parfait.

Éplucher l'ananas et le couper grosses rondelles.

Éplucher l'oignon et le couper en rondelles épaisses.

Séparer les feuilles de coriandre des tiges et réserver dans un bol.

Faire dorer l'ananas et l'oignon à la plancha ou dans une poêle gril.

Faire griller la viande au barbecue ou à la plancha quelques minutes de chaque côté.



Émincer la viande, l'ananas et l'oignon sur une planche à découper.

Faire chauffer les tortillas au barbecue, à la poêle ou au four à micro ondes.



Pour l'assemblage :

Mettre dans une tortilla une portion de viande, ajouter des dés d'ananas et d'oignon, émietter quelques pluches supplémentaires de coriandre et presser un peu de jus de citron vert.

Déguster sans attendre...



Petite note sur les ingrédients.

Le piment ancho (pour « large ») est un piment poblano (originaire de l'état de Puebla) cueilli rouge puis séché en

prenant une couleur rouge sombre à noire. C'est l'un des plus utilisés dans la cuisine mexicaine avec le piment pasilla et le piment mulato. Il est doux à moyennement fort.

Le piment pasilla est un piment chilaca (du nom de la ville de Chilaca) cueilli mûr de couleur marron puis séché, en prenant une couleur marron à noire. Il est doux à moyennement fort.

Le piment guajillo (pour « petite gourde » en référence à sa forme) est un piment mirasol cueilli mûr, de couleur marron, puis séché en prenant une couleur marron foncé à noire. C'est un des piments les plus couramment produit et utilisé au Mexique. Il est moyennement fort.

L'achiote est soit une pâte soit une poudre qui sert d'épice et de colorant. J'ai utilisé la pâte qui est un condiment préparé à base de graines de roucou. En plus d'une coloration rouge orangée, l'achiote apporte un arôme poivré et une saveur proche du paprika.



De gauche à droite, le piment pasilla, le piment ancho et le piment guajillo.