

Râpé de pommes de terre, aiguillettes de bœuf marinées au soja & amandes
and guacamole salsa

Recette pour 4 personnes

La marinade est à préparer la veille

2 pommes de terre à frites	150 g d'amandes effilées grillées au four
1 œuf	
1 oignon	1 gros avocat bien mûr
30 g de farine (1/4 de tasse)	1 citron vert ou 1 citron jaune
De l'huile de friture	1 pincée de piment de Cayenne
500 g d'aiguillettes de bœuf	Sel, Poivre
Sauce soja	

Pour les Hash brown

Râper les pommes de terre Sécher la pomme de terre correctement Mettre la pomme de terre dans un bol, et ajouter le demi-oignon, la farine et l'œuf Bien mélanger Faire des « steaks » de pomme de terre Faire chauffer une bonne dose d'huile dans une poêle, et mettre les steaks de pomme de terre Faire cuire jusqu'à ce que le dessous ait une couleur dorée, puis retourner le steak Sortir de la poêle, et sécher sur du papier absorbant Saler et poivrer

Pour les aiguillettes de bœuf marinées à la sauce soja et aux amandes

Faites mariner les aiguillettes de bœuf avec la sauce soja, les amandes et le poivre pendant 1 nuit. Attention, ne salez pas la viande avant cuisson, elle risque de durcir. Conservez la marinade, elle vous servira à cuire vos aiguillettes.

Pour la guacamole salsa

Enlever la peau de l'avocat et le noyau Mettre l'avocat dans un saladier assez grand avec les jus de citron le sel, le piment, le demi-oignon en petits morceaux Écraser le tout avec une fourchette et bien mélanger. Il vous faut désormais assembler le tout !! Disposez le hash brown au centre de l'assiette, tartinez-le d'une couche de guacamole salsa. Déposez vos aiguillettes de bœuf marinées que vous aurez poêlées et déglacer à la marinade de soja et amandes.

