

# Quetzal

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level :

## Stuff

500 gr Boeuf haché Charolais  
1/2 Botte de thym frais  
1/2 Roblochon doux  
20 cl Crème fraîche  
1 Citron jaune  
4 Galette à Taco ( rigide )  
1 Tomate Coeur de boeuf  
4 Avocats  
1 Litre Huile de friture

3 gr Piment de Cayenne  
1/4 Botte de Coriandre  
5 gouttes Tabasco Rouge  
5 cl Huile d'olive  
1 Poivron rouge  
50 gr Salade Iceberg  
2 Oeufs  
50 gr Farine  
100 gr Chapelure

## Cook

I Préchauffer la friteuse à 180°C

II Parer le reblochon, c'est-à-dire enlever la peau afin de ne garder que le coeur du fromage. Porter la crème à ébullition puis y déposer le fromage. Mélanger à l'aide d'un fouet pour de faire fondre le fromage. Une fois le mélange lisse mouler la crème dans des petits moules en silicones demi-sphérique et le placer au congélateur 1 heure au minimum. Les sphères doivent être dures, démouler les sphères puis les passer successivement dans la farine, l'oeuf et la chapelure. Plonger les cromesquis dans l'huile jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde. Les débarrasser dans une assiette avec du papier absorbant.

III Pour le guacamole

Tailler le citron en deux et récupérer le jus, ciseler l'oignon rouge finement et hacher la coriandre. Tailler le poivron en brunoise (petits dés de 1 mm). Ouvrir et dénoyauter l'avocat, puis enlever la peau à l'aide de votre pouce en le passant entre la chair et la peau puis le découper en petit dés. Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, le piment de Cayenne, le tabasco, du sel et du poivre, la coriandre et le poivron et mélanger délicatement avec une cuillère. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoins. Réserver au frais.

IV Pour la tomate, tailler le tout en brunoise (petit dés) et réserver au frais

FINISH  
HIM

Dans une poêle chaude à feu vif faire revenir le boeuf avec un trait d'huile d'arachide, ajouter les dés de tomates, puis monter les tacos. Déposer à la base du taco le boeuf, recouvrir le du guacamole. Enfin déposer les cromesquis et quelques feuilles d'iceberg.

QUE  
TZI  
LLU

Quetzilla à commencé à s'intéresser à l'art urbain après avoir étudié à l'école d'arts de Bellecour. Pour lui, le street art n'est pas un travail mais une passion, un outil d'expression libre. « L'art urbain est sans limites et n'a pas de lois, il est indépendant du système dans lequel on vit. ». Le sens qu'il donne au street art est sur des bases de partage, il partage son art avec n'importe qui : « Ce qu'il y a d'unique dans le street art, c'est que c'est l'art qui vient aux gens, qu'ils aiment ou non ».