

# SMOKED TRI-TIP TACOS WITH PINEAPPLE SALSA



PREP: 5 MINUTES | PREHEAT: APPROX. 12-16 MINUTES | COOK: APPROX. 30-40 MINUTES | MAKES: 6-8 SERVINGS

## INGREDIENTS



2 tri-tip steaks  
(2-3 pounds each)



2 tablespoons  
vegetable oil



1 packet (1 ounce)  
taco seasoning



1 pineapple, cored,  
sliced in 1/4-inch  
pieces



1 large red onion,  
peeled, sliced  
in 1/4-inch pieces



2 red bell peppers,  
diced, seeds removed



1 bunch cilantro,  
roughly chopped



1 teaspoon cumin



2 tablespoons lime  
juice



Kosher salt, as desired



Ground black pepper,  
as desired



12-15 (6-inch)  
flour tortillas

## TOPPINGS (optional)



Chopped cilantro



Lime juice



Hot sauce

## DIRECTIONS

- 1 To install grill grate, position it flat on top of the heating element so it sits in place, then close hood. Use pellet scoop to pour pellets into smoke box until filled to top. Plug thermometer into the top jack labeled "1" on the left side of the control panel.
- 2 Select **GRILL**. Select **WOODFIRE FLAVOR**. Set grill temperature to LO. Set the thermometer to BEEF, and select desired doneness.

**NOTE: For dual thermometer usage,** plug thermometer 2 into the bottom jack labeled "2," set to BEEF, and select desired doneness.

- 3 Select START to begin preheating.
- 4 Brush steaks on all sides with oil, then evenly cover with taco seasoning. Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the largest steak.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD displays, place steaks on grill grate, gently pressing down to maximize grill marks. Close hood over thermometer cord to begin cooking. Flip the steaks halfway through cooking when the display reads FLIP. When unit beeps to signal steaks are almost done cooking, open hood, transfer steaks to a cutting board, and let rest. Close hood.
- 6 Increase temperature to HI and set time to 14 minutes. Place pineapple and onion on grill grate. Close hood and grill for 14 minutes, flipping halfway through.
- 7 When cooking is complete, remove vegetables from grill and let cool slightly. Then roughly chop and transfer to a large bowl along with the bell peppers, cilantro, cumin, lime juice, salt, and pepper and mix until evenly combined.
- 8 Thinly slice steak against the grain. Place a few pieces of steak on each tortilla and top with pineapple salsa. Garnish as desired.

# TACOS FUMÉS AU TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE

## AVEC SALSA À L'ANANAS



PRÉPARATION : 5 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON 12 À 16 MINUTES | CUISSON : ENVIRON 30 À 40 MINUTES | DONNE : 6 À 8 PORTIONS

### INGRÉDIENTS



2 biftecks de triangle de bas de surlonge (de 2 à 3 lb chacun)



2 c. à soupe d'huile végétale



1 sachet (1 oz) de mélange d'assaisonnement pour tacos



1 ananas, évidé, tranché en morceaux d' 1/2-cm



1 gros oignon rouge, pelé et tranché en morceaux d' 1/2-cm



2 poivrons rouges, en dés, épépinés



1 botte de coriandre, grossièrement hachée



1 c. à thé de cumin



2 c. à soupe de jus de lime



Sel casher, au goût



Poivre noir moulu, au goût



12 à 15 tortillas de 15 cm

### GARNITURES (facultatives)



Coriandre hachée



Jus de lime



Sauce piquante

### PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du grill, la déposer à plat sur l'élément chauffant pour qu'elle soit bien en place puis fermer le couvercle. Utiliser la pelle à granules pour verser les granules dans le fumeur jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Brancher le thermomètre dans la prise supérieure étiquetée « 1 » sur le côté gauche du panneau de commande.
- 2 Sélectionner **GRIL** (griller). Sélectionner **WOODFIRE FLAVOR** (saveur de feu de bois). Régler la température du grill à LO (bas). Régler le thermomètre à BEEF (bœuf) et sélectionner la cuisson désirée.

**REMARQUE :** Pour utiliser deux thermomètres, brancher le thermomètre 2 dans la prise inférieure étiquetée « 2 », la régler sur BEEF (bœuf) et sélectionner la cuisson désirée.

- 3 Appuyer sur START (marche) pour lancer le préchauffage.
- 4 Badigeonner d'huile les biftecks de tous les côtés, puis les couvrir uniformément d'assaisonnement à tacos. Insérer le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse du plus gros bifteck.
- 5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du cycle de préchauffage et que les mots ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affichent, déposer la viande sur la grille du grill en appuyant doucement sur celle-ci pour maximiser les marques de grill. Fermer le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre pour commencer la cuisson. Retourner les biftecks à mi-cuisson lorsque l'écran affiche FLIP (tourner). Lorsque l'appareil émet un bip pour signaler que les biftecks sont presque cuits, ouvrir le couvercle, transférer les biftecks sur une planche à découper et laisser reposer. Fermer le couvercle.
- 6 Régler la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 14 minutes. Placer l'ananas et l'oignon sur la grille du grill. Fermer le couvercle et faire griller pendant 14 minutes, en retournant à mi-cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments du grill et les laisser légèrement refroidir. Ensuite, les hacher grossièrement et les transférer dans un grand bol avec les poivrons, la coriandre, le cumin, le jus de lime, le sel et le poivre, et bien mélanger.
- 8 Trancher finement le bifteck contre le grain. Déposer quelques morceaux de bifteck sur chaque tortilla et garnir de salsa à l'ananas. Garnir à votre goût.