



Casserole d'enchiladas au boeuf

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce :

- 1 filet d'huile d'olive
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. thé d'herbes de Provence
- ½ c. thé d'origan séché
- ½ c. thé de basilic séché
- 2 c. thé de mélange d'épices tex mex
- ¼ c. thé de cumin moulu
- Sel et poivre
- 2/3 de tasse de sauce tomate
- ¼ tasse de salsa
- Sel et poivre

Casserole :

- 1 c. table d'huile végétale
- 1 livre de bœuf haché
- 2 tasses de maïs en grain, égouttés
- 11-12 petites tortillas
- 2 tasses de haricots noirs, égouttés et rincés
- 2 tasses de tomates en dés
- 1 ½ tasse de mozzarella, râpé

- 1 ½ tasse de cheddar orange, râpé
- 1 c. table de mélange d'épices tex mex
- 1 ½ c. thé de cumin en poudre
- 1 c. thé de poudre d'ail
- ¾ c. thé de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile de la sauce à feu moyen vif.
3. Faire revenir l'ail pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le reste des ingrédients et faire mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié.
5. Pendant ce temps. Faire chauffer l'huile des enchiladas dans un poêlon à feu vif.
6. Faire cuire le bœuf haché et le défaire pendant la cuisson en petits morceaux. Cuire jusqu'à ce qu'il soit complètement brunit.
7. Saler et poivrer.
8. Retirer la sauce du feu.
9. Déposer le 1/3 de la sauce dans le fond du plat en allant au four de 13 par 9 pouces.
10. Mettre le maïs sur la sauce.
11. Mélanger le reste des ingrédients sauf le fromage et les tortillas dans un bol.
12. Couper les pains tortillas en deux.
13. Déposer 7 demi-pains tortillas. Mettre les pains côtés ronds vers l'intérieur en couvrant le plus de surface possible.
14. Déposer la moitié du mélange de viande sur les tortillas.
15. Parsemer le tiers du fromage.
16. Remettre 7 demi-pains tortillas sur le mélange.
17. Déposer le reste du mélange de viande.
18. Parsemer la moitié du fromage restant.
19. Remettre 7 demi-pains de tortillas sur le fromage.
20. Étendre le reste du fromage.
21. Faire cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.