

Enchilidas au poulet

Ingrédients:

- 2 tasses de poulet cuit coupé en cubes
- 1/2 tasse d'oignon haché finement
- 1 tasse de fromage Monterey Jack, ou Brick râpé
- 3 c. à s. de fromage parmesan râpé
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à s. de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment fort émincé (facultatif)
- 2 c. à s. de coriandre fraîche hachée
- 8 tortillas de 20 cm de diamètre
- 1 tasse de salsa mexicaine
- 1 tasse de fromage Monterey Jack, ou Brick râpé
- 1/2 tasse de crème sure (facultatif)
- 1/2 tasse de guacamole (facultatif)
- Sel et poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C (350°F)

Dans un bol, mélanger les 9 premiers ingrédients. Saler et poivre. Répartir ce mélange entre les 8 tortillas.

Rouler les tortillas pour envelopper la préparation. Verser 1/3 tasse de salsa dans le fond d'un plat allant au four. Déposer les tortillas côte à côte dans le plat. Napper du reste de salsa.

Parsemer de fromage et faire cuire au four 20 minutes. Faire griller le fromage sous le gril du four pendant 2 minutes, si désiré. Servir avec la sauce au fromage, de la crème sure et de la guacamole.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>

Source: Poulet cent façons