

Le palais gourmand

J'étais certaine qu'il n'y aurait pas assez de viande pour la recette, mais une fois le tout étagé, c'est suffisant. On coupe en pointe et on sert avec une belle salade et comme le suggère [Ricardo](#), avec de la salsa et de la crème sûre...à tester la prochaine fois. Cette recette très simple mais délicieuse, à été fort appréciée à la maison, ce sera à refaire.

4 oignons verts hachés
2 gousses d'ail hachées
3 c. à table d'huile
454 g de boeuf haché maigre
1 c. à thé d'origan séché
1 c. à table de poudre de chili
1 paquet de 250 g de fromage à la crème, à la température ambiante
1/4 tasse de bouillon de poulet
2 c. à table de ciboulette fraîche, ciselée
Sel et poivre
5 tortillas
2 tasses (500 ml) de fromage râpé ou quantité au goût
Sel, poivre

Préchauffer le four à 350°(180°).

Dans une casserole, sauter les oignons verts et l'ail dans l'huile. Ajouter le boeuf et cuire à feu vif en l'émiettant. Une fois le boeuf bien cuit et son jus évaporé, ajouter l'origan, la poudre de chili, le fromage à la crème, le bouillon et la ciboulette. Cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Saler et poivrer. Réserver. Placer une tortilla dans une grande assiette à tarte. Couvrir d'environ 1/5 du mélange de boeuf haché. Parsemer de 1/5 du cheddar. Répéter en alternant tortilla, viande et fromage jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer avec le fromage. Couvrir le gâteau de tortillas de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 20 minutes. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson environ 20 minutes. Laisser reposer 5 minutes, puis découper en pointes. Servir avec la salsa et de la crème sûre au goût.