

Original et délicieux! Les enfants étaient contents de manger du gâteau comme repas principal hihhi. Quand j'ai fait la recette, je me suis dit que j'aurais dû doublé la quantité car je trouvais qu'il y avait peu de viande pour garnir 5 étages. Mais non...c'est amplement suffisant car c'est bourratif. A essayer, les enfants vont adorer!!

Ingrédients

- 454 g de boeuf haché maigre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 oignons verts, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à soupe de poudre de chili
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 paquet de 250g de fromage à la crème, tempérée
- 1/4 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche, ciselée
- 5 tortillas d'environ 9 po.
- 2 tasses de fromage cheddar fort, râpé
- Crème sûre et salsa au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile à feu vif en l'émiettant. Saler et poivrer. Ajouter les oignons verts, l'ail, la poudre de chili, l'origan et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
3. Ajouter le fromage à la crème, le bouillon et la ciboulette. Cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.
4. Placer une tortilla dans un plat à tarte d'environ 9 po. Couvrir avec 1/5 du mélange de viande. Parsemer de 1/5 du fromage. Répéter en alternant tortilla, viande et fromage jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer avec le fromage.
5. Couvrir le gâteau de tortillas de papier d'aluminium. Cuire au four 15 minutes. retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson environ 15 minutes. laisser reposer 5 minutes, puis découper en pointes Servir avec de la crème sûre et de la salsa.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 4 à 5

Source: Magazine Best of de Ricardo