




Enchiladas

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

2 oignon rouge
huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
500 grammes de haché de bœuf
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à café paprika en poudre (fumé)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 poivron rouge (coupé en dés)
1 poivron vert (coupé en dés)
1 boîte de haricots rouges (égouttés)
1 boîte de tomates pelées
8 tortillas
250 grammes de cheddar (râpé)
3 citron vert
1 botte de coriandre
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir les morceaux d'oignon avec l'ail dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 2.** Ajoutez le haché, et faites cuire en mélangeant bien pour émietter la viande.
- 3.** Assaisonnez de cumin, cannelle, origan, poudre de paprika fumé et poivre de Cayenne.



- 4.** Ajoutez les dés de poivron, les haricots rouges et les tomates pelées. Laissez mijoter pendant 30 minutes à couvert. Laissez refroidir un peu.
- 5.** Prenez un grand plat.
- 6.** Posez les tortillas sur le plan de travail. Remplissez-les avec le mélange, roulez-les et mettez-les dans le plat de cuisson. Répétez pour chaque tortilla.
- 7.** Parsemez de fromage râpé et cuisez 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 8.** Terminez avec la crème aigre, les demi-citrons verts (que chacun pourra presser sur le plat à volonté) et la coriandre.