

Casserole mexicaine

Plat complet, convivial. Un mélange de textures différentes, de saveurs et de couleurs... ce plat est relevé par un riche mélange d'épices mexicaines. A déguster avec une belle salade verte .

Portions : 6-8

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 500 g de bœuf haché
- 1 paquet de mélange d'épices pour tacos (28 g)
- 1 bocal de sauce salsa (203 g)
- 1 boîte de haricots rouges
- 100 g de chips tortilla
- 300 g de crème fraîche (je prend de la légère)
- environ 20 olives noires
- 2 oignons verts
- 2 tomates moyennes
- fromage râpé au choix (emmental, mozzarella, cheddar...)



1- Préchauffer le four à 180°.

2- Dans une grande poêle sur feu moyen-élevé, cuire le bœuf haché jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose. Ajouter le mélange d'épices pour tacos, mélanger et cuire environ 5 minutes. Ajouter ensuite la sauce salsa, réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

3- Pendant que la viande mijote, laver tomates et oignons verts. Couper les tomates en petits dés, émincer l'oignon vert. Couper les olives noires en 2. Quand la viande a mijoté 20 minutes, y ajouter les haricots rouges égouttés, et mélanger 1-2 minutes de plus.

4- Dans un plat allant au four, émietter grossièrement les tortillas sur toute la surface. Disposer le mélange bœuf-salsa-haricots. Répartir ensuite la crème fraîche sur toute la surface. Ensuite, parsemer sur le dessus les olives noires coupées, les oignons verts émincés, et les tomates en dés. Terminer par du fromage sur toute la surface.

5- Cuire dans le four chaud environ 25-30 minutes

Mes notes

on peut y ajouter des poivrons rouges émincés, mettre du maïs à la place des haricots rouges pour ceux qui n'aiment pas, de l'oignon rouge coupé en lamelles etc...

