

## Enchiladas au bœuf



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40mn

Les ingrédients pour 6 enchiladas ( 3 personnes ) :

250 g de boeuf haché  
400 g de pulpe de tomates  
1 poivron rouge  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
150 g de cheddar râpé  
6 tortillas de maïs ( des petites )  
10 cl de bouillon de boeuf  
10-15 cl de crème fraîche  
1 piment sec  
1/2 c à c de cumin en poudre  
1/2 c à c de coriandre moulu  
1 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile et ajouter le boeuf haché. Mélanger sur feu vif jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rouge tout en veillant à ce que la viande ne fasse pas de gros blocs. Ajouter l'ail haché, le piment émietté et le poivron coupé en dés. Mouiller avec le bouillon de boeuf et la pulpe de tomates. Assaisonner et ajouter le cumin et la coriandre. Porter à ébullition et faire mijoter 30 mn. Vérifier l'assaisonnement.

Garnir chaque tortilla avec de la sauce au boeuf mais en réserver un peu pour le dessus. Rouler les tortillas et les disposer dans un plat à gratin. Mélanger la crème fraîche avec le cheddar râpé et napper des enchiladas de cette sauce.

Mettre le four en fonction grill et faire dorer le fromage.

Je n'ai pas mesuré la quantité de crème fraîche, au départ dans la recette c'était 5 cl mais c'est trop peu j'ai facilement doublé la quantité pour avoir quelque chose d'assez crémeux pour napper les enchiladas.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>