

Enchiladas au poulet et haricots blancs blancs

TOTAL TIME
55 minPORTION /
TAILLE
2
enchilada
sPORTIONS
16

Ces enchiladas au poulet et aux haricots blancs combinent de copieux haricots blancs, du poulet et du fromage enveloppés dans des tortillas de maïs, puis cuits au four avec de la Soupe aux piments poblano grillés, au cheddar blanc et aux tomatilles Verve^{MD}. Garnies d'oignons verts frais, elles constituent un plat tex-mex aventureux et plein de saveur.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} soupe aux piments poblano grillés au cheddar blanc et aux tomatilles

CODE DE CAS 26820

Ingredients

60 mL	Huile d'olive
448 g	Oignon, en dés
85 g	Ail, émincé
15 g	Cumin moulu
2 x 540 mL	Haricots blancs, égouttés et rincés
600 g	Poulet, cuit et déchiqueté
3.6 g	Origan séché
6 g / 2.4 g	Sel et poivre, chacun
1 sac (4 lb)	Verve ^{MD} soupe aux piments poblano grillés au cheddar blanc et aux tomatilles
800 g	Fromage Cheddar, râpé, divisé
32	Tortillas de maïs, légèrement grillées
<i>Garnitures :</i>	
240 g	Oignons verts, émincés
52 g	Piments Jalapeño, en fines tranches
8 g	Coriandre fraîche, finement hachée
16	Quartiers de citron vert

Directions

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen; faire cuire l'oignon, l'ail et le cumin 5 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand bol, bien mélanger les haricots, le poulet, le mélange d'oignons, l'origan, le sel et le poivre. Laisser refroidir complètement. Incorporer 750 ml (3 tasses) de fromage râpé.
- 2 Étendre 500 ml (2 tasses) de soupe dans un moule pour restaurant pleine grandeur, graissé (5 cm ou 2 po de profondeur).
- 3 Déposer 60 ml (¼ tasse) de mélange de poulet dans chaque tortilla. Rouler fermement et placer le côté plié vers le bas dans le moule préparé. Recouvrir du reste de la soupe; saupoudrer du reste du cheddar.
- 4 Griller, à découvert, jusqu'à ce que la garniture soit légèrement dorée et que le tout soit bien chaud. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.