



Temps Total
30 MIN.

Portion

Difficulté
EASY

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Salsa Pace® avec de gros morceaux – douce	4 tasses	1000 mL
Oeufs	24 chacun	24 each
Tortillas, maïs, coupées en quatre	4 lb	1 4/5 kg
Fromage à la crème, ramolli	8 oz	227 g
Huile de maïs ou huile végétale	2 c. à s.	30 mL
Sel et poivre		
Gros oignons rouges, en dés	2 chacun	
Coriandre fraîche	1 bouquet	
Avocats	1 ou 2	
Faites votre choix parmi les plats d'accompagnement optionnels ci-dessous :		
Pommes de terre frites	3 oz	85 g
Haricots frits	3 oz	85 g
Tortillas de blé	1 ou 2 chacun	



INSTRUCTIONS

1. Enduisez généreusement d'huile de maïs ou d'huile végétale (1/8 po) une grande sauteuse, puis faire chauffer à feu moyen-vif ou vif. Lorsque l'huile est très chaude, ajouter les tortillas et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Transférer les tortillas de la sauteuse à une assiette couverte d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile. Saupoudrer légèrement les tortillas de sel. Essuyer la sauteuse pour enlever tous les petits morceaux de tortillas brunis.
 2. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile à la sauteuse et faire chauffer à feu vif. Ajouter la salsa **Pace** et faire cuire plusieurs minutes. Ajouter ensuite les quartiers de tortillas cuits à la salsa. Retourner délicatement les morceaux de tortillas jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de salsa. Poursuivre la cuisson encore quelques minutes. Retirer du feu.
 3. Dans un bol, combiner les œufs et le fromage à la crème. Fouetter le mélange aux œufs jusqu'à ce qu'il soit tout juste ferme.
 4. Combiner le mélange aux tortillas et le mélange aux œufs en les superposant en alternance. Commencer et terminer par les tortillas.
 5. Garnir d'oignons rouges, de coriandre et d'avocat. Servir immédiatement.
- * Il est plus facile de faire frire des tortillas un peu sèches. Si elles sont fraîches, coupez-les d'abord, puis mettez-les au four préchauffé quelques minutes pour les faire sécher un peu avant de les faire frire.
2. Pommes de terre en dés sautées dans de l'huile puis salées et poivrées.
 3. Haricots secs cuits puis mélangés à de l'oignon.
 4. Le tout réchauffé et servi sur une moitié ou une pointe de tortilla.