



Temps Total
0 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

Ces enchiladas tex-mex simples, cuites au four avec la soupe crémeuse Campbell's Verve aux piments poblanos grillés, au cheddar blanc et aux tomates sont débordantes de saveurs.

INSTRUCTIONS

2. Répartir 2 tasses (500 ml / 1 lb) de soupe dans une plaque à rôti graissée de 2 pouces / 5 cm de profondeur.
3. Placer 1/4 tasse (60 ml) de mélange au poulet dans chaque tortilla. Rouler fermement et placer la couture face vers le bas dans une plaque à rôti. Garnir du reste de la soupe et saupoudrer du reste de fromage cheddar.
4. Cuire au four, à découvert, de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le mélange soit bien chaud. Garder au chaud pour servir.
1. Préchauffer le four à 425°F (220°C). Chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen. Cuire l'oignon, l'ail et le cumin pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand bol, mélanger ensemble les haricots, le poulet, le mélange d'oignons, l'origan, le sel et le poivre. Laisser refroidir complètement. Incorporer 3 tasses (750 ml) de fromage râpé.



Tip

Placer 2 enchiladas par assiette. Garnir de 1 c. à soupe (15 ml) d'oignons verts, de 1/2 c. à soupe (7,5 ml) de piments jalapeños et de 1/2 c. à soupe (7,5 ml) de coriandre. Servir avec un quartier de lime.