



Temps Total  
**MIN.**

Portion

Difficulté  
**EASY**

Rendements

### INGRÉDIENTS

|                                     | POIDS        | MESURE |
|-------------------------------------|--------------|--------|
| Huile de canola                     | 1 c. à s.    | 15 mL  |
| Oignons, Tranchés finement          | 2 tasse      | 500 mL |
| Ail, Cuit et effiloché              | 2 c. à s.    | 30 mL  |
| Piment jalapeno, Pâte               | 1 c. à s.    | 15 mL  |
| Haricots noirs, En conserve, rincés | 5 tasses     |        |
| Salsa avec de gros morceaux Pace    | 5 tasses     |        |
| Fromage frais, Émietté              | 2 1/2 tasses | 625 mL |
| Sel                                 |              |        |
| Poivre                              |              |        |
| Tortillas à la farine, 15 cm (6 po) |              |        |
| Coriandre fraîche, Hachée           | 2 c. à s.    | 30 mL  |

### INSTRUCTIONS

- Dans une grande poêle, chauffer l'huile de canola et sauter les oignons pendant 3 minutes.
  - Ajouter l'ail et le piment jalapeno et cuire 2 minutes de plus. Ajouter les haricots noirs et poursuivre la cuisson, tout en écrasant légèrement les haricots.
  - Verser le mélange dans un grand bol et ajouter 2 tasses (500 mL) de salsa, la moitié du fromage frais, du sel et du poivre au goût.
- Pour assembler, mettre une tortilla à la farine sur une surface plane, ajouter 85 mL (3 oz) de garniture au centre et rouler serré; répéter.
- Dans un grand plat de cuisson, mettre les enchiladas en une seule couche et garnir du reste de la salsa.
- Cuire au four à 350 oF (180 oC) de 15 à 20 minutes. 4. Retirer du four et ajouter le fromage frais et la coriandre fraîche hachée.