



Temps Total
90 MIN.

Portion
21,75 OZ/609,5 G

Difficulté
EASY

Ces irrésistibles burritos au poulet et aux champignons regorgeants de saveurs Tex Mex sont cuits au four, ils sont faciles et rapides à préparer.

Rendements
16

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	6 c. à s.	90 mL
Oignon, en dés	2 tasses	500 mL
Ail, émincé	6 c. à s.	90 mL
Champignons, tranchés	2 lbs	1 kg
Poulet, cuit et déchiqueté	6 tasses	1 L
Fromage mozzarella, râpé	4 tasses	1 L
Mais en grains, cuits	2 tasses	500 mL
Haricots pinto sans sel ajouté, égouttés et rincés	2 tasses	500 mL
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Salsa Pace, divisée	4 tasses	1 L
Poivre noir	4 c. à t.	20 mL
Tortillas de farine, taille moyenne	32 9 po chaque	32 23 cm chaque
Beurre, fondu	1/2 tasse	125 mL
Crème sure	2 tasses	500 mL
Guacamole	2 tasses	500 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail ; cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendres et parfumés. Ajouter les champignons et laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à tendres et dorés. Retirer du feu et laisser refroidir.

2. Dans un grand bol, mélanger le poulet, les champignons, le fromage, le maïs et les haricots pinto. Incorporer la soupe condensée aux champignons et 2 tasses (500 mL) de salsa jusqu'à combiné. Poivrer.

3. Déposer 1/2 tasse + 1 c. à s. (140 mL) de mélange de poulet au centre de chaque tortilla. Replier les côtés et rouler en serrant bien. Déposer les tortillas, côté joint vers le bas, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et badigeonner de beurre.

4. Cuire au four à 400°F (200°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et grillées et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

Pour servir : Servir chaque tortille avec 1 c. à s. (15 mL) de salsa, 1 c. à s. (15 mL) de crème sure et 1 c. à s. (15 mL) de guacamole.

CCP : Conserver la salsa, la crème sure et le guacamole au froid, à 40°F (4°C) ou moins, pour servir.

CCP : Si désiré, remplacez le fromage mozzarella râpé par du fromage suisse ou du fromage cheddar.