



Faits Nutritionnels

Portion Pour 1/12 de la recette

Quantité Par Portion

Calories 570

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale 42g **65%**

Lipides Saturée g **0%**

Cholestérol mg **0%**

Sodium 1130mg **47%**

Glucides Totaux 31g **10%**

Fibre Alimentaire 4g **16%**

Protéine 20g **40%**

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium % Fer %



Temps Total
10 MIN.

Portion
POUR 1/12 DE LA RECETTE

Difficulté
EASY

Rendements
12

Cette recette classique a été transformée en un plat végétarien chaud et réconfortant légèrement épicé contenant de la salsa Pace, de la poudre chili, du cumin et du fromage Monterey Jack. Pour servir une entrée végétarienne satisfaisante et nourrissante,



Tip

- Servez avec une salade verte fraîche arrosée d'une vinaigrette à l'érable et au vinaigre de cidre.
- Pour préparer un repas complet, ajoutez du poulet cuit effiloché, des grains de maïs et des haricots noirs.
- Servez avec du poulet, des crevettes ou des pétoncles grillés.

Conseils :

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
gros oignons (4 lb), tranchés	4 1/4	4
ail (2 oz), émincées	12 gousses	12 gousses
origan séché	2 c. à soupe	30 mL
poudre de chili	2 c. à soupe	30 mL
cumin moulu	1 c. à soupe	15 mL
sel et poivre (chacun)	2 c. à thé	10 mL
beurre, ramolli	1/4 tasse	60 mL
pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en bâtonnets de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur	3 lb	1 kg
crème à fouetter 35 %	2 tasses	500 mL
Salsa Picante Pace, moyenne	1 tasse	250 mL
bouillon de légumes ou de poulet	1 tasse	250 mL
fromage cheddar, râpé	4 tasses	1 L
fromage Monterey Jack, râpé	4 tasses	1 L
feuilles de coriandre fraîche, hachées	1 tasse	250 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; faire cuire les oignons et l'ail pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saupoudrer d'origan, de poudre de chili, de cumin, de sel et de poivre. Réduire à feu doux et poursuivre la cuisson en remuant souvent, environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient très tendres et caramélisés. Laisser refroidir.

2. Beurrer un grand bac peu profond. Dans un grand bol, combiner les tranches de pommes de terre, la crème, la salsa et le bouillon. Disposer dans le fond du plat le quart des tranches de pommes de terre de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement. Couvrir avec le quart du mélange d'oignons et de fromage cheddar ou Monterey Jack. Répéter les couches trois fois. Verser lentement le liquide sur les pommes de terre.

3. Couvrir avec du papier aluminium et faire cuire dans un four préchauffé à 400°F (200°C) environ 90 minutes ou jusqu'à ce que le mélange forme des bulles sur les côtés du plat et que les pommes de terre soient tendres sous la fourchette. Retirer le papier aluminium; poursuivre la cuisson pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres et dorées.

Pour servir :

Garnir avec de la coriandre. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.