



Temps Total  
**25 MIN.**

Portion  
**POUR 1/12 DE LA RECETTE**

Difficulté  
**EASY**

Cette version végétarienne des huevos rancheros mexicains saura plaire à tous au déjeuner ou au brunch.

Rendements  
**12**

## INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Tortillas de maïs (6 po/15 cm)	12	12
Huile de canola	2 c. à soupe	30 mL
Beurre	1/4 tasse	60 mL
Œufs	12	125
Une pincée de sel et de poivre	1/4 c. à thé	1 mL
Haricots noirs frits	2 1/4 tasses	560 mL
Salsa Pace® douce avec de gros morceaux, divisée	3 tasses	750 mL
Crème sure	1/3 tasse	75 mL
Coriandre fraîche, hachée finement	1/3 tasse	75 mL

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Badigeonner uniformément les tortillas avec l'huile. Cuire les tortillas au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

2. Entre-temps, faire fondre le beurre dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen; casser les œufs dans la poêle. Saler et poivrer. Couvrir et faire cuire les œufs pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les blancs soient pris pour des œufs au miroir ou jusqu'à la cuisson souhaitée.

Bien mélanger les haricots frits avec 3/4 tasse (175 mL) de salsa. Étendre ce mélange uniformément sur chaque tortilla. Garnir chaque tortilla d'œuf frit et de salsa restante. Ajouter 1/2 c. à soupe (7 mL) de crème sure et 1/2 c. à soupe (7 mL) de coriandre sur chaque portion.

### Tip

- Remplacer la coriandre par des oignons verts.
- Remplacer la crème sure par de l'avocat haché.
- Tout aussi délicieux avec des œufs brouillés ou pochés.

Trucs pour servir :