



Casserole de tortillas étagée au maïs à la mexicaine Casa Mendosa^{MC}

Portions 4 / 40 minutes



INGRÉDIENTS

6 tortillas de maïs et de blé 50/50 de 7 po Casa Mendosa^{MC}

1 petit oignon

7 oz de maïs, égoutté et rincé (peut être remplacé par du maïs surgelé)

125 g de fromage à la crème, en cubes

2 tasses de haricots noirs en conserve, égouttés et rincés

1 tasse de pico de gallo ou de salsa fraîche (au degré de piquant désiré)

1 tasse de monterey jack ou de mélange de fromages à nachos râpés

4 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîches, lavées, séchées et hachées grossièrement


1/4 tasse de fromage cotija, émietté (peut être remplacé par du féta égoutté et émietté)

1 c. à thé d'assaisonnement au chili
Sel et poivre, au goût

Lime, coupée en quartiers (facultatif)



INSTRUCTIONS

 Préparation: **20 min** | Cuisson: **20 min** | Total: **40 min**

- 1** Dans une poêle à frire moyenne, sauter les oignons pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le maïs et cuire jusqu'à ce qu'il soit bruni d'un côté, environ 4 minutes de plus. Ajouter le fromage à la crème et bien mélanger. Saler et poivrer, au goût. Incorporer la coriandre et réserver.
- 2** Dans un bol moyen, mélanger les haricots noirs et le pico de gallo.
- 3** Disposer les ingrédients en couches dans un moule à tarte profond de 9 pouces : 4 demi-tortillas Casa Mendosa^{MC} pour couvrir le fond, suivies du tiers du mélange de haricots, du tiers du maïs et de 1/4 tasse du monterey jack. Répéter deux fois de plus tout en pressant les couches. Parsemer le dessus du 1/4 tasse de fromage râpé restant et du fromage cotija, puis le saupoudrer de l'assaisonnement au chili.






Casserole de tortillas étagée au maïs à la mexicaine Casa Mendosa^{MC}

Portions 4 / 40 minutes



INSTRUCTIONS

 Préparation: 20 min | Cuisson: 20 min | Total: 40 min

-  Préchauffer le four à 375 °F. Couvrir le plat de cuisson de papier aluminium et cuire environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et que le fromage soit fondu. Retirer le papier aluminium et, si désiré, allumer le gril du four pour faire dorer le fromage sur le dessus.
-  Laisser reposer 10 minutes, couper et servir avec la lime, si désiré.