

COQUILLES FARCIES FAÇON TACOS



Coquilles Farcies Façon Tacos

PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT

Ingrédients:

- 227 g (8 oz) de coquilles géantes non cuites (environ 24 coquilles d'une boîte de 340 g [12 oz])
- 500 g (1 lb) de bœuf haché maigre
- 1 paquet de mélange d'assaisonnement à tacos Old El Paso^{MC}
- 1 boîte (398 ml [14 oz]) de tomates broyées, non égouttées
- 500 ml (2 tasses) de mélange de fromage mexicain râpé
- 250 ml (1 tasse) de tomates italiennes (Roma) en dés
- 60 ml (1/4 de tasse) de coriandre fraîche hachée

Instructions:

- Préchauffer le four à 190 °C (350 °F). Faire cuire et égoutter les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
- Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive de 30 cm (12 po), faire cuire le bœuf à feu moyen de 5 à 7 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; égoutter.
- Ajouter le mélange d'assaisonnements à tacos, les tomates broyées et 250 ml (1 tasse) de fromage râpé. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Remplir chaque coquille d'environ 15 ml (1 c. à soupe) du mélange de bœuf, puis placer dans un plat de cuisson en verre de 33 x 23 cm (13 x 9 po) non graissé d'une capacité de 2,85 l (3 pintes).
- Garnissez les coquilles de dés de tomates et de coriandre hachée. Saupoudrer du restant de fromage (250 ml [1 tasse]).
- Faire cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et que le fromage ait fondu. Servir chaud.

Notes

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

Source: life made delicious - Coquilles Farcies Façon Tacos

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/coquilles-farcies-facon-tacos>

Cette recette est classée dans: Plats principaux. Ingrédients en valeur dans cette recette: Conserves , Épices , Fromage , Pâtes alimentaires , Sauces , Viande .