

Share

 Share on Facebook

Next

Shutterstock Portions Temps de cuisson Temps de repos 5 à 6portions 15-20min.  
10min. Portions 5 à 6portions Temps de cuisson



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de cuisson	Temps de repos
5 à 6 PORTIONS	15-20 MIN.	10 MIN.

## Ingrédients

- 4 à 7 tortillas de blé de 17 cm (7 po) de diamètre
- 250 ml (1 tasse) d'oignons tranchés
- 125 ml (1/2 tasse) de poivron vert haché
- 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge haché
- 2 piments Jalapeno hachés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 250 ml (1 tasse) de cheddar râpé
- 250 ml (1 tasse) de fromage Monterey Jack râpé
- 250 g (8 oz) de poitrine de dinde cuite, hachée grossièrement
- 125 ml (1/2 tasse) de salsa en gros morceaux, bien égouttée
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre, hachée
- 75 ml (1/3 tasse) d'olives vertes ou noires, tranchées

## Type de repas

Accompagnements

Share  
Pinterest

 Share on Facebook

Next

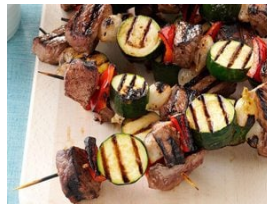
## Préparation

1. Tapisser une assiette à tarte de 23 cm (9 po) d'une tortilla entière au milieu et des moitiés de deux tortillas sur les côtés.  
-----
2. Faire sauter les oignons et les poivrons dans l'huile chaude de deux à trois minutes.  
-----
3. Mélanger les deux fromages. Garnir les tortillas de la moitié du fromage, de la moitié de la dinde, et placer une tortilla par-dessus. Recouvrir des légumes sautés, du reste de la dinde, de salsa, de coriandre et du reste de fromage.  
-----
4. Faire cuire au four à 200°C (400°F) de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et le fromage fondu. Garnir d'olives.  
-----
5. Laisser reposer 10 minutes avant de couper les pointes. Servir avec des tranches d'avocat et de tomate sur un lit de laitue ou avec des haricots frits.

## Vous aimerez aussi



**Mini baguettes à la citrouille et aux épices**



**Brochettes de bœuf aux légumes**



**Cuisiner des petits pains hamburgers maison en 40 minutes**



**Frittata de Denver à l'autocuiseur**

