

## Enchiladas de Boeuf

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 boîte de tomate concassée
- 1 cuillère à soupe de coriandre séchée
- 1 cuillère à soupe d'épices Tex-Mex
- 8 tortillas de blé ou de Maïs
- 1 piment rouge frais
- ou 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- 300 g d'emmental râpé
- sel et poivre

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**



*Laurent Mariotte*

**Prix moyen : 2.70 €uros  
par personne**

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Epluchez et hachez l'oignon et l'ail

Faites-les dorer dans une poêle avec l'huile

Ajoutez la viande, la moitié des tomates, la coriandre et les épices Tex-Mex

Assaisonnez avec le sel et le poivre

Garnissez les tortillas de ce mélange

Roulez-les dans un plat à gratin

Ajoutez le piment au reste des tomates et assaisonnez la préparation

Versez-la sur les tortillas, puis recouvrez de fromage

Enfournez pour 30 minutes

Dégustez bien chaud

