



Les plats principaux

## **Enchiladas au poulet**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

5 cuillères à soupe de beurre  
1 oignon (coupé finement)  
4 piments verts (coupés gros)  
500 grammes poulet (cuit, en morceaux)  
2 cuillères à soupe de farine  
2 décilitres de bouillon de poulet  
1 quart dip salsa  
600 grammes de fromage (râpé)  
9 tortillas  
poignée olives noires (coupées finement)  
2 jeunes oignons (coupés finement)

### **Méthode de préparation**

Faites revenir l'oignon dans 2 cs de beurre. Ajoutez les piments et le poulet et faites-les cuire ensemble. Faites fondre le reste du beurre dans une petite poêle et incorporez-y la farine. Mélangez-y ensuite le bouillon et aussi la sauce Taco.

Répartissez  $\frac{1}{4}$  de cette sauce sur le fond d'un plat à four. Couvrez le fond complètement avec 3 tortillas. Répartissez une petite couche de sauce puis la  $\frac{1}{2}$  du poulet et 200 g de fromage. Répétez cela encore une fois et terminez avec les tortillas.

Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez 30 minutes dans un four préchauffé à 190°. Saupoudrez dessus le reste du fromage et mettez encore 5 minutes au four, sans feuille d'aluminium. Avant de servir saupoudrez dessus les olives et les jeunes oignons.

