



Gâteau tortilla mexicain



Ingrédients

- 500 gramme (végétarien) de viande hachée
- 100 gramme de Gouda jeune biologique, râpé
- 100 gramme de fromage Gouda biologique, râpé
- 2 morceaux de poivron
- 1 morceaux Oignon rouge
- 2 morceaux d'oignons nouveaux
- 1 morceaux de piment jalapeño vert
- 140 gramme de petites tomates, coupées en deux
- 1 boîte de maïs
- 1 boîte de haricots rouges
- 200 gramme de crème fraîche
- 4 morceaux de tortillas pour le moule à charnière (23-24 cm)
- 2 cuillères à soupe de mélange d'épices mexicain

Vous manquez d'inspiration mais vous voulez quelque chose de différent ? Nous allons vous aider à démarrer avec ce magnifique gâteau de tortillas qui sera sur la table en un rien de temps.

Il s'agit d'une variante délectable des fameuses tortillas mexicaines farcies !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 175 degrés Celsius.
- 2: Faire chauffer une poêle ou une sauteuse avec un filet d'huile et y faire frire la viande hachée jusqu'à ce qu'elle se détache.
- 3: Hacher l'oignon rouge et hacher finement la ciboule, le poivron et le jalapeño en fines rondelles.
- 4: Rincer les haricots rouges dans une passoire et les égoutter. Egoutter également le maïs.
- 5: Ajouter tous les légumes une fois que le hachis est presque cuit et faire frire encore quelques minutes.
- 6: Ajouter environ 2 cuillères à soupe de mélange d'épices mexicain.
- 7: Placer ensuite les tortillas dans le moule à charnière. Veillez à ce qu'elles se chevauchent et couvrent le bord du moule à charnière. Si elles ne couvrent pas tout le moule à charnière, vous pouvez placer 1 ou 2 tortillas supplémentaires dans le moule à charnière
- 8: Remplir le moule à charnière avec le mélange de viande hachée.
- 9: Répartir la crème fraîche dessus.
- 10: Garnir avec les tomates et le fromage râpé.
- 11: Mettez le gâteau de tortillas au four et faites-le cuire pendant 30 minutes.

Servez votre gâteau avec des nachos supplémentaires et éventuellement avec une [sauce au fromage frais maison](#) !