

LASAGNE MEXICAINE

Ingrédients

1lb (500g) de boeuf haché extra-maigre
1 paquet d'assaisonnement à tacos
1 tasse (250ml) d'eau
2 tasses (500ml) de salsa
1 boîte (28oz/796ml) de haricots noirs, rincés et égouttés
1 tasse (250ml) de maïs en grains (surgelé ou en conserve)
6 tortillas de 7 po
2 tasses (500ml) de fromage râpé
1/4 tasses (60ml) d'oignons verts hachés

Préchauffer le four à 350F (180C)

Faire cuire le boeuf dans un poêlon. Égoutter. Incorporer l'assaisonnement à tacos et l'eau. Porter à ébullition, réduire le feu et faire mijoter 10 minutes. Incorporer la salsa, les haricots et le maïs. Retirer du feu.

Déposer la moitié du mélange de viande dans un plat allant au four. Recouvrir de la moitié des tortillas, en les faisant se chevaucher lorsque nécessaire. Saupoudrer de la moitié du fromage. Répéter l'opération, puis saupoudrer d'oignon verts.

Faire cuire à découvert, jusqu'à ce que le fromage fonde et bouillonne, environ 15 à 20 minutes.

Donne 6 portions