



## Enchiladas au porc effiloché

- 3 cuillères à table d'huile d'olive ou de gras de bacon
- ½ tasse de poivron rouge haché finement
- ½ tasse d'oignon haché finement
- 1 piment jalapeño haché finement (sans les pépins)
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à thé de poudre de cumin
- 1 cuillère à thé de poudre de coriandre
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 2 boîtes de conserve de 7 onces (198g) de sauce « Salsa Verde » (disponible au comptoir des produits mexicain dans les épicereries)
- 1 paquet de porc effiloché **Fumé Par Florian**
- 3 tasses de fromage râpé (cheddar fort, Monterey Jack ou Brick)
- Tortillas (permet de préparer 8 à 10 tortillas – une portion = 1 tortilla)
- Sel et poivre au goût

Crème sûre, salsa, avocats, feuille de coriandre fraîche et jus de lime, pour les accompagnements.

### Préparation :

1. Chauffer l'huile ou le gras de bacon dans une petite marmite ou une casserole profonde;
2. Ajouter l'oignon, le poivron, le piment jalapeño et une pincée de sel, cuire pour quelques minutes;
3. Ajouter l'ail et faire revenir 2 minutes;
4. Ajouter la poudre de cumin et de coriandre et cuire 1 minute additionnelle;
5. Ajouter le bouillon de poulet, laisser mijoter pour 2-3 minutes à feu moyen-vif
6. Ajouter le porc effiloché **Fumé par Florian**, réchauffer;
7. Retirer du feu, ajouter une boîte de conserve de salsa verde au mélange;
8. Garnir généreusement chacun des tortillas de fromage râpé, en formant une ligne au centre du tortilla;
9. Couvrir le fromage du mélange de porc effiloché assaisonné;
10. Rouler les tortillas et les disposer dans un plat rectangulaire allant au four – placer le pli en dessous;
11. Verser l'autre boîte de conserve de sauce salsa verde sur les enchiladas, couvrir de fromage;
12. Cuire à 350° pour environ 40 minutes;
13. Sortir du four et laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir;
14. Servir garni de crème sûre et de feuille de coriandre. Arroser d'un soupçon de jus de lime
15. Accompagner de tranche d'avocat mûr et de croustilles de maïs (nachos)