



Tarte tostada au porc effiloché

(Pour 4 à 6 personnes)

Préchauffer le four à 350°.

Dans une casserole :

3 cuillères à table d'huile végétale

3 cuillères à table de farine

½ cuillère à thé de sel

Une pincée de cumin

Une pincée de coriandre en poudre

Bâtir un roux avec l'huile, la farine et les assaisonnements, laisser cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blond foncé.

Ajouter :

1 ½ de bouillon de poulet

Amener au point d'ébullition à feu moyen, puis réduire le feu pour laisser épaissir – remuer fréquemment.

Ajouter :

1 oignon moyen haché

Cuire la sauce avec l'oignon environ 3 minutes.

Ajouter :

1 paquet de porc effiloché Fumé par Florian

1 à 2 piment en sauce adobe (pour un goût piquant relevé) de marque San Marcos (disponible dans le rayon des produits mexicains en épicerie.)
OU

½ (doux) à 1 petite boîte (moyen relevé) de piments verts de marque Old El Paso (disponible dans le rayon des produits mexicains en épicerie).

Retirer du feu

Vaporiser d'enduit antiadhésif en vaporisateur (PAM) le fond et les côtés d'une marmite ronde profonde dont le diamètre est légèrement plus petit que vos tortillas.

4 à 6 grande tortillas de maïs

2 tasses de fromage cheddar moyen râpé

Placer une tortilla au fond de la marmite et couvrir du mélange de viande, puis de fromage râpé. Alternier les rangs à la façon d'une lasagne. Couvrir le dernier tortilla de fromage.

Cuire au four à découvert pour 45 minutes à 350°. Laisser reposer 5 minutes

Servir, garni de :

Salsa, crème sûre, coriandre fraîche et un filet de jus de lime.

Accompagner de :

Nachos et tranches d'avocats mûrs.