

Gratinado au four



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ou, plus simplement, "lasagnes mexicaines". Résistez-vous à la recette gourmande et fondante du Gratinado mexicain à sa sortie du four? Une succulente combinaison de bœuf haché et d'épices douces disposés entre des tortillas moelleuses, le tout généreusement gratiné au four.

Ingrédients

- 1 kit d'"gratinado au four" de chez old el paso
- 500 g de boeuf haché
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 150 g de gruyère râpé
- huile d'olive

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200° et émincer finement l'oignon et le poivron rouge.
- 2 Dans une poêle, faire dorer l'oignon et le poivron dans de l'huile d'olive. Ajouter le boeuf haché et faire revenir le tout quelques minutes.
- 3 Ajouter la sauce aux épices douces (sachet rouge du kit), 150 ml d'eau chaude et la moitié du gruyère râpé. Laisser mijoter le tout pendant quelques minutes.
- 4 Prendre 2 tortillas de maïs et les poser côte-à-côte dans un plat allant au four, en les superposant.
- 5 Disposer dessus un tiers de la garniture en l'étalant sur les tortillas.
- 6 Disposer à nouveau 2 tortillas de maïs par dessus et un autre tiers de la garniture.
- 7 Renouveler cette opération encore une fois et terminer le gratinado par deux galettes de maïs.
- 8 Laisser gratiner au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré.
- 9 Déguster, c'est prêt et bien bon..... J'ai accompagné cette gratinado d'une salade d'endives aux oignons rouges.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

