

Enchiladas au poulet et au fromage

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

50 MIN

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1/2 tasse crème sure légère
- 1 tasse PACE® sauce picante moyenne
- 2 c. à t. chili en poudre
- 2 tasses poulet, cuit et coupé en morceaux
- 1/2 tasse monterey, râpé en filaments
- 6 tortillas de farine, réchauffées (20 cm / 8 po)
- 1 tomate de petite taille, hachée
- 1 oignon vert, émincé

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Mélanger la soupe, la crème sure, la salsa Picante et le chili en poudre dans un bol moyen.
- 2.** Combiner 1 tasse (250 mL) du mélange de soupe, de poulet, de salsa Picante et de chili en poudre dans un grand bol.

- 3.** Étendre environ 1/4 tasse (50 mL) du mélange de poulet sur chaque tortilla. Rouler chaque tortilla et les déposer, côté plié vers le bas, dans un plat à gratin (28 × 20 cm) 11 × 8 po. Recouvrir avec le reste du mélange de sauce. Couvrir.
 - 4.** Cuire à 175 °C (350 °F), jusqu'à ce que les enchiladas soient chaudes et bouillonnantes – pendant environ 40 minutes. Garnir avec la tomate et l'oignon.
-

Conseils et Recettes

Incorporer 1/2 tasse (125 mL) de haricots noirs égouttés et rincés au mélange de poulet, avant de garnir les tortillas.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.