

28 janvier 2008

## Enchiladas légumes, gruyère



(pour 6)

*500 g mélange de légumes congelé  
6 tortillas  
2 boîtes de tomates concassées  
½ tasse d'eau (si besoin)  
1 cc de piment en flocons (chili flakes)  
1 cc de cumin en poudre  
1 cc de piment chipotle (ou paprika)  
1 cc de coriandre moulue  
5/6 belles poignées de gruyère rapé*

Faites décongeler les légumes au microondes.

Dans une grande poêle, faite chauffer un peu d'huile et ajoutez les épices. Mélangez et laissez 1 minute. Ajoutez ensuite les tomates et l'eau (si les tomates ne contiennent pas assez de jus) puis faites mijoter quelques minutes pour réduire un peu la sauce.

Mélangez les légumes à la moitié de la sauce, avec 1 ou 2 poignées de fromage, réservez le restant de sauce.

Déposez 2/3 bonnes cs de légumes à une extrémité de la tortilla puis enroulez-la comme un cannelloni et déposez-la dans un plat à gratin sprayé d'huile. Faites de même avec le restant de légumes et de tortillas. Versez la sauce sur les enchiladas en essayant de bien tout recouvrir (et éventuellement, déposez le reste de légumes) puis parsemez de gruyère. Faites cuire au four environ 20 à 30 minutes à 210 °C ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Pour une version plus « typique », préférez du cheddar.