THE J.M. SMUCKER Co

Casserole Tex Mex crémeuse

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	40 mins	6	N/A

Ingredients

- 1 c. à table (15 mL) d’huile végétale
- 1 oignon, haché
- 2 poivrons rouges, hachés
- 1 tasse (250 mL) de maïs en grains
- 1 c. à table (15 mL) de mélange d'épices Tex Mex, ou au goût
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 3 tasses (750 mL) de reste de poulet cuit, bœuf, porc ou légumes
- 4 oignons verts, tranchés
- 1/4 tasse (50 mL) de rondelles de piments forts Bick's®, facultatif
- **Garniture de pain de maïs:**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 2 œufs
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 tasse (250 mL) de pain de maïs
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments
- **Garnitures, facultativesl:**
- Crème sure
- Rondelles de piments forts Bick's®
- Coriandre fraîche
- Salsa
- Tranches d'avocat
- Olives noires

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chauffer l'huile végétale à feu moyen dans une poêle allant au four de 10 à 12 po (25 cm à 30 cm). Faire cuire les oignons et le poivron rouge jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croquants, environ 5 minutes. Ajouter les grains de maïs et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Assaisonner d'épices Tex Mex et cuire en remuant pendant 1 minute. Saupoudrer 2 c. à table (30 ml) de farine et remuer pour enrober les légumes. Ajouter 1 boîte de lait évaporé et porter à ébullition à feu moyen, en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporer le poulet cuit. Garnir d'oignons verts et de rondelles de piment fort, si désiré.

Step 2:

Garniture de pain de maïs : Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un petit bol à l'aide d'une fourchette. Incorporer les ingrédients secs. Étendre sur le mélange de poulet et saupoudrer de fromage râpé.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et doré et que le mélange de poulet bouillonne. Retirer du four et garnir avec les garnitures si désiré.

Step 5:

Conseil : Pour une version sans gluten, utilisez la farine combinée sans gluten Robin Hood® à la place de la farine tout usage et assurez-vous que tous les autres ingrédients sont sans gluten.

Images