



Elvea, L'Italie chez vous

Anneau de trempette mexicaine



Ingrédients pour 4 Personnes

1	oignon
1	blanc de poulet cuit, en morceaux
4 cuillères à soupe de	ELVEA Passata Nature
150 g de	fromage cheddar
12	feuilles de tortilla
1	avocat
2 cuillères à soupe de	crème aigre
feuilles de	coriandre
	poivre
	sel
	huile d'olive

Préparation

1. Faites revenir l'oignon en demi-rondelles et les morceaux de poulet dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez la passata. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Garnissez les tortillas avec une cuillère du mélange de poulet et saupoudrez de cheddar râpé. Roulez-les bien serré et coupez-les en deux. Prenez un plat résistant au four et placez un petit bol au centre.
3. Disposez les rouleaux de tortilla autour du bol et saupoudrez-les avec le reste du cheddar. Retirez le bol et faites cuire les rouleaux au four pendant 15 minutes à 180 degrés.
4. Écrasez l'avocat avec une fourchette. Mélangez-le avec la crème fraîche, du sel et du poivre. Remplissez le bol et replacez-le au centre de l'anneau après la cuisson au four. Terminez avec de la coriandre finement hachée.

- Recette et photos de Stephanie Bex, comme vu sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

