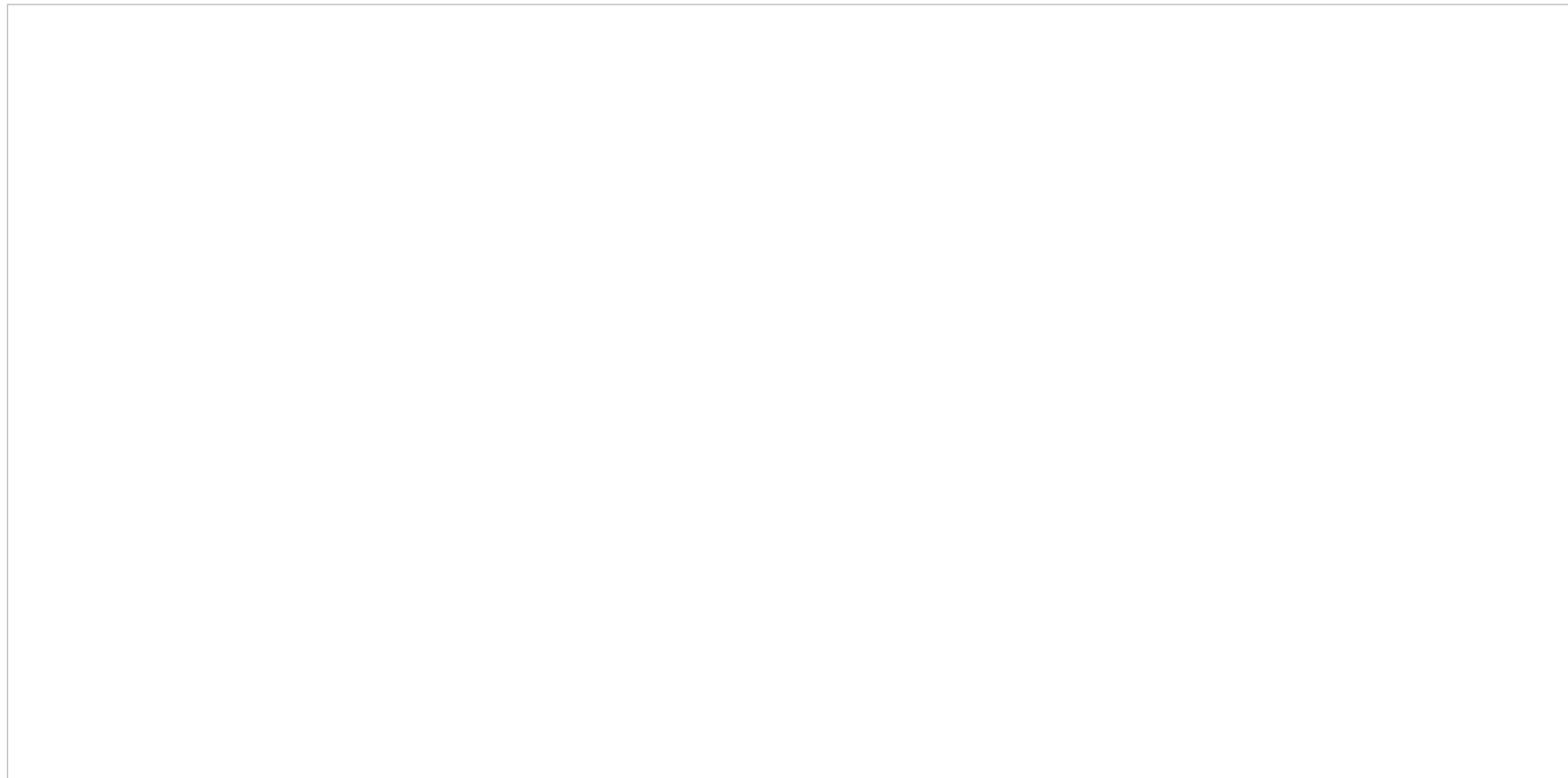


Lasagne mexicaine au Brugge Jeune



Ingredientien:

- 200 g de Brugge Jeune
- Brugge Beurre
- 8 tortillas
- 400 gr de tomates en dés (en boîte)
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de crème épaisse
- 500 g de haché de bœuf
- 2 oignons
- 1 petite boîte de maïs
- 200 g de haricots rouges (en boîte)
- 1 sachet d'épices à taco

Matériel:

- Un plat à gratin

Préparation:

Préchauffez le four à 180° C.

Egouttez le maïs. Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Faites revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez le bœuf haché et faites dorer. Ajoutez les tomates en dés, le maïs et les haricots. Assaisonnez avec les épices à taco.

Beurrez le plat à gratin et déposez-y 2 tortillas. Recouvrez d'une couche de sauce. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous ayez tout utilisé. Terminez par des tortillas. Répartissez la crème aigre sur le plat et déposez les tranches de Brugge Jeune par dessus. Glissez au four pendant 30 à 35 min jusqu'à obtention d'une croûte dorée.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

60 min

Plat principal

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/lasagne-mexicaine-au-brugge-jeune>