Chilaquiles à l’avocat



4 portions

Ingrédients

Chips de Tortillas

12 tortillas de maïs
¼ de tasse d’huile d’olive
½ c. à thé de sel

Sauce

3 c. à soupe de farine blanche tout usage
1 ½ c. à soupe de poudre de chili mexicaine
½ c. à thé de cumin moulu
½ c. à thé de poudre d’ail
½ c. à thé de sel
3 c. à soupe d’huile d’olive
3 c. à soupe de pâte de tomates
2 ½ tasses de bouillon de légumes
Jus de ½ lime
Sauce épicée, au goût

Garniture

4 oeufs
2 avocats, tranchés
Fêta émietté ou fromage cotija, au goût
Oignon rouge en dés, au goût
Coriandre fraîche, au goût

Les Avocats du Mexique

Chilaquiles à l’avocat

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Préparer les chips. Couper chaque tortilla en 2 puis en 4 pour obtenir 8 chips par tortilla. Déposer dans un bol. Ajouter l’huile d’olive et le sel. Bien mélanger. Placer les chips sur 2 grandes plaques à cuisson en laissant un peu d’espace entre chaque chip.
3. Cuire au four pendant 12-15 minutes ou jusqu’à ce qu’elles deviennent croustillantes. Réserver.
4. Préparer la sauce. Dans un petit bol, combiner la farine avec la poudre de chili, le cumin, la poudre d’ail et le sel. Dans une grande poêle à feu moyen, faire chauffer 3 c. à soupe d’huile d’olive. Lorsque chaude, ajouter le mélange de farine et mélanger jusqu’à ce que la farine devienne plus foncée. Ajouter la pâte de tomate et mélanger à nouveau.
5. Ajouter graduellement le bouillon de légumes en fouetter à l’aide d’un fouet. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 5-10 minutes. Ajouter le jus de lime et la sauce épicée au goût.
6. Ajouter les chips à la sauce et bien mélanger. Cuire 2-5 minutes ou selon votre préférence. Personnellement, j’aime quand les chips sont encore légèrement croquantes.
7. Pendant ce temps, faire chauffer un peu d’huile dans une autre poêle et cuire les oeufs miroir pendant 2-3 minutes, jusqu’à ce que le jaune soit encore coulant et le blanc commence à dorer.
8. Servir les chilaquiles dans des assiettes. Garnir de l'œuf miroir, de l’avocat et autres garnitures au goût.