Patates douces farcies à la mexicaine

RECETTES – REPAS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ½ livre (225 g.) de poulet haché Exceldor
- 1 poivron orange, coupé en petit cube
- 1 oignon jaune, haché
- Huile d’olive
- 2 c. table (30 ml) de poudre de chili
- 1 c. table (15 ml) d’origan séché
- 1 c. table (15 ml) de cumin
- 4 patates douces cuites au four
- Garniture
- ½ tasse (125 ml) de cheddar orange fort, râpé
- ½ tasse (125 ml) de mozzarella, râpée
- Crème sure
- Salsa
- Coriandre

Préparation

1. Cuire les patates douces sur une plaque pendant 40-45 minutes à 450 F (230 C).
2. Laisser reposer 10 minutes et faire une incision sur la longueur.
3. Vider un peu la patate douce afin de faire une petite cavité pour accueillir le mélange de poulet. Conserver la chair retirée pour accompagner un autre repas.

4. Chauffer l’huile dans un poêlon.
5. Faire revenir l’oignon et le poivron.
6. Ajouter le poulet haché et faire revenir jusqu’à ce que la viande soit dorée et bien cuite.
7. Ajouter les épices et bien enrober le tout.
8. Mélanger les deux fromages ensemble.
9. Mettre le mélange de poulet dans la cavité des patates douces.
10. Déposer le fromage sur les patates douces.
11. Enfourner quelques minutes à BROIL jusqu’à tant que le fromage soit bien grillé.
12. Garnir de coriandre, de salsa et de crème sure au goût.
13. Déguster le tout !