



# Enchiladas aux légumes

Par La Popotte sans chichis



## Ingrédients

8 tortillas  
400 g de tomates concassées  
4 courgettes  
1 gousse d'ail  
240 g de mélange de haricots  
1 oignon  
1 bouquet garni  
Gruyère râpé

## La préparation aux légumes

Pelez et émincer l'oignon.

Dans une sauteuse chaude, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir vos oignons.

Ajoutez vos courgettes coupées en dés.

Une fois dorées, incorporez l'ail, le bouquet garni, les haricots, le concassé de tomates.

Ajoutez de l'eau si besoin. Puis laissez mijoter 10 min à couvert.

Salez, poivrez.

## Les tortillas

Suivre la recette [ICI](#) ou achetez-les prêtes dans le commerce.

Faire préchauffer votre four à 220°C.

Répartir la garniture sur chaque tortilla.

Déposez-les côte à côte dans un plat allant au four.

Répartir le reste de garniture aux légumes dessus.

Parsemez de gruyère râpé puis enfourner 5 à 10 min le temps que le fromage gratine.