

5 15

# Tortilla au poulet à la mexicaine

PRESENTED BY: PENSEZ DINDON QUÉBEC

SERVES  
4PREP TIME  
15 minutes

Tellement simple et savoureux, ces tortilla au poulet à la mexicaine fera l'unanimité chez vous! En plus, chacun peut garnir sa portion des légumes qu'il préfère.

## Ingredients

- 80 ml (1/3 de tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 4 tortillas
- 1 boîte de maïs en grains de 341 ml, égouttés
- 500 ml (2 tasses) de poulet cuit et émincé
- 80 ml (1/3 de tasse) de monterey Jack de St-Guillaume râpé
- 1 poivron vert émincé
- 1 poivron rouge émincé
- 250 ml (1 tasse) de salsa douce

[Select all ingredients](#)

---

---

## Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec le miel.
- 2 Garnir les tortillas de maïs, de poulet, de fromage et de poivrons. Ajouter la mayonnaise au miel.
- 3 Rouler les tortillas en les maintenant fermées avec des cure-dents. Servir avec la salsa.