

Tacos au poulet

- Ces tacos santé au poulet sont absolument délicieux et très facile à faire!



Ingrédients :

- 10 coquilles à tacos avec le fond plat
- 3 tasses (750 ml) de poulet effiloché (style rotisserie)
- Le jus d'une lime
- 2 cuillères à thé d'**épices à tacos**
- 1/2 cuillère à thé de cumin
- 1/4 de cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpée
- 2 cuillères à soupe de coriandre tranchée
- 1 tasse et demi (375 ml) de laitue romaine tranchée
- 1 tasse (250 ml) de **salsa**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Mettre les coquilles de tacos sur une plaque.
3. Dans un bol, mélanger le poulet, le jus de lime et toutes les épices. Mélanger.
4. Diviser le mélange dans les coquilles. Garnir de fromage.
5. Faire cuire pendant 10 minutes.
6. Garnir de coriandre, salade et salsa.
7. Servir!

Vous aimez mieux les tacos que les fajitas? C'est le temps de commencer à se

faire des délicieux tacos au poulet! Facile comme tout :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)