



Taquitos au poulet pour mettre du soleil dans votre assiette

[RECETTES](#) - [RENTRÉE SCOLAIRE](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un poulet entier Exceldor (vous aurez besoin de 2 tasses de poulet, cuit et effiloché pour la recette)
- 2 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé d'ail en poudre
- 1/3 de tasse de fromage à la crème, ramolli
- 1 tasse de fromage mélange tex mex, râpé
- 3 c. table de coriandre, hachée
- Jus d'une demi-lime
- ¼ tasse de poivron rouge, en petits cubes
- ½ tasse de salsa piquante ou douce selon votre préférence
- 2 c. table d'oignon rouge, haché très finement
- 10 petites tortillas au maïs * ou régulières
- Huile de canola
- Accompagnement aux choix: Salsa, fromage râpé, guacamole, laitue, crème sure, poivron rouge, tomates en dés, coriandre, lime

Préparation

1. Faire cuire le poulet dans une rôtissoire pendant 60 minutes à 350 F.
2. Une fois le poulet désossé, prendre la quantité nécessaire pour avoir 2 tasses de poulet effiloché et ranger le reste.
3. Dans un bol, mélanger le poulet, les épices, le fromage à la crème, le fromage râpé, la coriandre,

le jus de lime, le poivron, la salsa et les oignons rouges.

4. Déposer un peu de préparation sur le premier tiers de la tortilla.
5. Roulez ensuite la tortilla et déposez le rouleau sur une plaque recouverte de papier parchemin, les rabats vers le bas.
6. Refaire pour les 9 autres tortillas.
7. Badigeonner les taquitos d'huile et enfourner à 350 F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à qu'ils soient bien grillés.
8. Déposer dans une assiette de service avec les accompagnements.

*vous pouvez congeler les taquitos. Les congeler sans les faire cuire. Il vous suffira de les faire cuire au four, au Airfryer ou avec une machine à panini une fois dégelé.