

Taquitos au poulet pour mettre du soleil dans votre assiette

RECETTES - RENTRÉE SCOLAIRE - REPAS - SANDWICHS - 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.