

**Temps de cuisson des taquitos:** 15-20 minutes

**Temps de cuisson du poulet :** 60 minutes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 10 taquitos



## Taquitos au poulet

### 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

### Marche à suivre :

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.
9. Il vous restera du poulet, vous pouvez faire cette superbe [soupe crémeuse aux poulet et pommes de terre](#) ou [ces sandwichs au poulet et au fromage grillé](#).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/01/taquitos-au-poulet.html>