EUROPE Home of CHEESE
Des rendez-vous à votre goût

# Couronne de tacos à la mimolette râpée

**Pour 4 personnes**
Préparation : 25 mn
Cuisson : 40 mn

## Ingrédients

400 g de mimolette râpée
300 g de blanc de poulet
Huile d'olive
2 oignons
3 gousses d'ail
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 petite boite de haricots rouges
1 sachet de mélange d'épices pour tacos
400 ml de coulis de tomate
1 paquet de 18 mini tortillas
Sel poivre

Détaillez en petits morceaux les poivrons et les oignons.
Dans une grande poêle, avec l'huile d'olive, faites revenir pendant 10mn, les blancs de poulet coupés en dés, salez, poivrez et réservez après cuisson.
Dans cette même poêle, faire revenir l'oignon et l'ail haché pendant 3mn puis ajouter les poivrons, cuire 5 mn.
Ajouter le mélange d'épices pour tacos, le coulis de tomate et les haricots rouges égouttés, bien mélanger et incorporez les dés de poulet, bien mélanger à nouveau, laisser mijoter 2 mn et couper le feu.

Chemisez un grand moule dont le diamètre peut contenir deux tortillas.
Disposez-les tortillas en couronne et remplissez-les avec la préparation à l'aide d'une cuillère. Recouvrez chaque tortillas de mimolette râpée.
Mettre au four à 180°C et laissez gratiner pendant 20 mn.

Astuce : pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter une petite cuillère de crème fraîche dans chaque tacos au moment de servir.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel

FROMAGES de France
Cofinancé par l'Union européenne
Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.
ENJOY IT'S FROM EUROPE