**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**

