**Tacos gratinés de poulet confit à l’ananas**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Une image contenant plat, repas, plusieurs

Description générée automatiquement**Ingrédients**

8 tortillas au maïs

25 cl de crème épaisse

250 g d’emmental râpé

250 g de mimolette râpée

**Pour le poulet confit**

650 g de filets de poulet

1 c. à soupe d’huile

250 ml de jus d’ananas  
4 c. à soupe de sauce soja

8 c. à soupe de Ketchup

60 g de sucre roux

2 c. à soupe de vinaigre de cidre

2 c. à soupe de moutarde

1 c. à café de piment en poudre

1 c. à café de cumin

1 c. à café d’origan en poudre

**Pour la salsa**

1/2 ananas

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 bouquet de coriandre

2 citrons verts

Sel

Coupez les filets de poulet en gros morceaux. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l’huile pendant 5 minutes. Ajoutez tous les autres ingrédients, mélangez, couvrez et laissez cuire 25 minutes à frémissements. Effilochez la viande avec deux fourchettes puis mélangez 2 minutes à feu fort pour que la sauce enrobe la viande. Réservez.

Epluchez l’ananas, retirez le cœur et coupez la chair en dés. Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en dés, mélangez avec l’ananas, la coriandre hachée, les zestes râpés et les jus des citrons verts, salez.

Mélangez l’emmental et la mimolette râpés et saupoudrez-en une grosse poignée sur une poêle pour former une galette de fromage. Déposez 1 tortilla au centre, ajoutez une cuillère de crème, un peu de poulet et de salsa à l’ananas. Quand le fromage est doré, repliez-la tortilla et servez.

**Astuce :** au fur et à mesure de leur cuisson, mettez-les tortilla au four pour les garder au chaud le temps de toutes les préparer.

****

Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel