

DUO DE TACOS DE LÉGUMES ET MORBIER & DE POULET À LA MIMOLETTE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 12 à 15 mn



Ingédients

4 minis tortillas de maïs
4 minis tortillas de blé
120 g de mimolette râpée
120 g de morbier en fines lamelles
40 g de mélange d'épices pour tacos
2 escalopes de poulet
4 cuillères d'huile d'olive
1oignon blanc
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 petite boîte de maïs
1 petite boîte de haricots rouges

Couper le poulet en lamelles. Les mélanger avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et la moitié du mélange d'épices pour tacos. Faire cuire le tout sur un côté de la plancha, à feu vif, pendant 10 mn.

Couper les oignons et les poivrons en fines lamelles. Ajouter le reste d'huile et le reste d'épices, bien mélanger, puis faire cuire sur l'autre côté de la plancha, à feu doux, pendant environ 10 mn, en remuant de temps à autre.

En fin de cuisson, ajouter le maïs et les haricots, puis mélanger pour réchauffer pendant 2 mn.

Garnir les tacos de maïs avec les légumes bien chauds et le morbier. Puis garnir les tacos de blé avec le reste des légumes, le poulet et la mimolette râpée.

Remettre les tacos garnis sur la plancha le temps de faire fondre le fromage, puis servir aussitôt.

Astuce : pour encore plus de fondant, étaler une petite cuillère de crème fraîche à l'intérieur de chaque taco avant le garnissage.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel