



# TACOS DE POULET À LA MEXICAINE

avec la Sauce Fromagère Boursin®

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 15 MINUTES | CUISSON : 5 MINUTES | COÛT POUR 1 TACOS : €€€€€

## INGRÉDIENTS POUR 1 TACOS



20 g d'oignons rouges



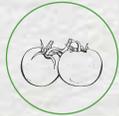
20 g d'huile de tournesol



1 g d'épices à guacamole



50 g de cubes d'avocats surgelés



30 g de tomates



30 g de Sauce Fromagère Boursin®



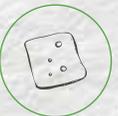
20 g de galette de tacos



40 g de poulet cuit émincé



5 g de piquillos



10 g de cheddar râpé

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Dans une poêle, faire revenir les oignons rouges dans l'huile de tournesol. Ajouter les épices à guacamole, les cubes d'avocats et les tomates.
- 2 Remplacer votre sauce traditionnelle par de la **Sauce Fromagère Boursin®** dans le fond du tacos.
- 3 Déposer la préparation et par-dessus les fines lanières de poulet.

