

Tacos au poulet effiloché à la mijoteuse

par *HUGO SAINT-JACQUES*

Quantité : **8 portions** | (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **8 h 10 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **8 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

190 ml (3/4 tasse) de cassonade

190 ml (3/4 tasse) de ketchup

65 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin rouge

65 ml (1/4 tasse) d'eau

5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche

5 ml (1 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé

5 ml (1 c. à thé) de chili en poudre

5 ml (1 c. à thé) d'ail haché

8 hauts de cuisses de poulets désossés et sans peau

GARNITURES

12 tortillas

250 ml (1 tasse) de guacamole

250 ml (1 tasse) de crème sure

250 ml (1 tasse) de salsa de tomates

250 ml (1 tasse) de coriandre, ciselée

250 ml (1 tasse) de fromage cheddar, râpé

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les 10 premiers ingrédients.
2. Ajouter les hauts de cuisses de poulet et bien les enrober de la sauce.
3. Déposer le tout dans la mijoteuse et cuire pendant 8 heures à faible intensité ou 2 heures à forte intensité.
4. Une fois cuit, effiloche le poulet.
5. Amusez-vous en créant vos tacos avec les garnitures et le poulet effiloché.

PUBLICITÉ