

metro



Tacos au poulet

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

700 ml Poulet cuit, coupé en lanières
(3 tasses)

1 Assaisonnement à tacos

250 ml Eau
(1 tasse)

4 Oignon vert, hachés

12 Coquilles à tacos

1 Salsa

1 Laitue Boston déchiquetée

1 Fromage râpé à tacos et nachos Black Diamond

1 Tomate hachée

1 Crème sure Béatrice

Préparation

Dans une poêle à frire, mélanger le poulet, l'assaisonnement, l'eau et les oignons. Amener à ébullition.

Réduire à feu doux et cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Réchauffer les coquilles en suivant les instructions sur l'emballage.

Remplir les coquilles chaudes du mélange à tacos et de garnitures. Servir immédiatement.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs

arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
