

metro



Tacos au poulet charqui grillé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

8 Hauts de cuisse de poulet, désossés, sans la peau

30 ml (2 c. à soupe) Marinade charqui (épicée douce ou moyenne)

750 ml (3 tasses) Mélange à salade de chou

60 ml (1/4 tasse) Crème sure

8 Petites tortillas souples au maïs ou à la farine

Préparation

Préchauffer le barbecue à température moyenne-élevée.

Dans un grand bol, combiner les hauts de cuisses avec la marinade charqui, du sel et du poivre. Bien mélanger pour combiner.

Faire griller chaque tortilla pendant 15-30 secondes par côté sur le barbecue pour bien les réchauffer. Placer de côté.

Placer les hauts de cuisses de poulet sur le gril pendant environ 5 minutes par côté, ou jusqu'à ce que le poulet atteigne une température interne de 165°F.

Retirer le poulet du gril et mettre de côté.

Mélanger le mélange à salade de chou avec la crème sure, du sel et du poivre.

Couper le poulet en tranches de 6,35 mm (¼ po).

Diviser le poulet également entre les tortillas et garnir du mélange de salade de chou.

Garnir au goût avec d'autres ingrédients tels que de l'avocat haché, des tomates en dés, ou de la coriandre fraîche.

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.
