

metro



Tacos au poulet grillé prêts en dix minutes

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 2 Votes

4 | 0:10 | 0:05 | 0:15
 PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g (1 lb)	Filets de poulet non cuits (ou poulet désossé coupé en lanières)
1 pqt	Mélange d'assaisonnements pour tacos Old El Paso*
8	Coquilles croustillantes à tacos Tout plat, ou tout plein* Old El Paso* (ou tortillas souples à la farine réchauffées)
Au goût	Salsa ou pico de gallo, tomates en dés, quartiers de lime, fromage émietté

Préparation

Allumer le barbecue au gaz ou au charbon de bois.

Dans un grand sac à aliments en plastique refermable, placer les filets de poulet. Saupoudrer le mélange d'assaisonnements pour tacos sur le poulet ; fermer le sac. Remuer pour bien enrober les filets de poulet.

Placer le poulet sur la grille du barbecue, chauffer à feu moyen. Fermer le couvercle du barbecue ; cuire le poulet pendant environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

Répartir les filets de poulet dans les coquilles et ajouter les garnitures.

Source: Old El Paso

Source : Metro

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.

