



TACOS DE POULET AUX LEGUMES

Pour 4 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 20 min.

Ingrédients :

- 24 Fingers au Filet de Poulet Isla Délice soit 1 boîte
- 8 tortillas pour tacos (ou wrap)
- 4 carottes
- 100g de cheddar ou de mimolette jeune
- 1 avocat mûr à point
- le jus d'un 1/2 citron jaune
- quelques gouttes de sauce pimentée type Tabasco
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 2 salades sucrines
- 1 yaourt nature
- 56 brins de persil
- 1 pincée de cumin en poudre

Préparation :

- Faire cuire les Fingers au Filet de Poulet Isla Délice selon le mode d'emploi au four.
- Réchauffer les tortillas selon leur mode d'emploi.
- Couper les sucrines en tronçons
- Éplucher et mixer les avocats avec le jus de citron, le Tabasco, et saler
- Éplucher et râper les carottes
- Râper grossièrement le fromage
- Éplucher et couper l'oignon en lamelles
- Épépiner et couper les tomates en petits cubes
- Mélanger le yaourt, l'ail écrasé, le persil haché et le cumin. Saler.
- Placer chaque ingrédient dans de petits bols. Servir ainsi, et laisser les convives construire leur tacos à leur goût