TACOS DE POULET À LA MEXICAINE

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g

Coût/portion: € 1.68 | Préparation: 18 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

20 g d'oignons rouges
20 g d'huile de tournesol
1 g d'épices à guacamole
50 g de cubes d'avocats surgelés
30 g de tomates
30 g **Sauce Boursin® squeeze 770g**
20 g de galette de tacos
40 g de poulet cuit émincé
5 g de piquillos
10 g de cheddar râpé

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans une poêle, faire revenir les oignons rouges dans l'huile de tournesol. Ajouter les épices à guacamole, les cubes d'avocats et les tomates.
2. Remplacer votre sauce traditionnelle par de la **Sauce Fromagère Boursin®** dans le fond du tacos.
3. Déposer la préparation et par-dessus les fines lanières de poulet.

Sauce Boursin® squeeze 770g