



# 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