TACOS AU WOK DE POULET GRENADE ET BOURSIN®

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g

Coût/portion: € 1.16 | Préparation: 25 minutes | Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 de galette de tacos

2 cuillères à soupe **Sauce Boursin® squeeze 770g**

80 g de blanc de poulet

1 cuillère à soupe de mélasse de grenade

40 g de choux rouge

2 de citron vert

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

1⁄4 de grenade

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Emincer le poulet
2. Poêler avec coloration, et caraméliser avec la mélasse de grenade
3. Emincer finement le chou mariné avec les zestes et le jus de citron vert
4. Ciseler la ciboulette
5. Dresser le tacos en disposant le chou rouge puis le poulet avec les grenades.
6. Squeezer et saupoudrer de ciboulette

Le + produit

1. Le squeeze est la liaison dans notre tacos, il apporte la gourmandise

Sauce Boursin® squeeze 770g