Tacos au poulet et Gruyère AOP

-

Pour 4 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min
Ingrédients

- 100 g de Gruyère AOP 12 mois
- 200 g de poitrine de poulet
- 3 dl de bouillon
- 400 g de poivron vert
- 1 oignon
- 1 cuill. à soupe d'huile de colza
- 1 piment vert ou rouge
- 1 bouquet de coriandre
- sel et poivre
- 150 g de tomates
- 2 à 3 feuilles de salade Iceberg
- 12 coques à tacos

Préparation

Porter le bouillon à ébullition et y plonger le poulet, cuire 15 à 20 min à couvert et feu moyen. Couper le poulet en morceaux.
Epépiner les poivrons et couper en petits dés.
Hacher l'oignon finement et faire dorer avec le poivron dans un peu d'huile.
Ajouter 2 à 3 cuill. à soupe d'eau et laisser cuire à couvert 5 à 10 min, puis réduire en purée.
Selon le piquant désiré, enlever les graines du piment et le hacher finement.
Hacher la coriandre.
Mélanger le poivron avec le piment et la coriandre. Saler et poivrer.
Râper le Gruyère AOP grossièrement.
Couper les tomates en petits dés.
Couper la salade en lamelles et mélanger tous les ingrédients avec la sauce.
Chauffer les coques à tacos selon les indications de l'emballage, fourrer avec le mélange et servir immédiatement.

Recette et image tirées du site : www.gruyere.com