

Tacos au poulet et Gruyère AOP



Pour 4

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 100g Gruyère AOP 12 mois
- 200g poitrine de poulet
- 3 dl bouillon
- 400g poivron vert
- 1 oignon
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 piment vert ou rouge
- 1 bouquet de coriandre
- Sel et poivre
- 150 g de tomates
- 2-3 feuilles de salade Eisberg
- 12 coques à tacos

Préparation

Porter le bouillon à ébullition et y plonger le poulet, cuire 15-20min 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 2-3 càs d'eau et laisser cuire à couvert 5-10 minutes, 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, 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.

Copyright recette & image @Gruyère AOP