

# TACOS POULET ET MIMOLETTE

Recette par **Pascale Weeks**

Une recette toute simple que l'on aime beaucoup préparer les soirs en semaine.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **15 min** Temps de cuisson : **3 min**

## Ingrédients (4 personnes)

8 "barquittas" Old El Paso  
1 laitue de type iceberg  
400g de filets de poulet rôti  
1 bocal de salsa  
½ citron  
20 cl de crème épaisse  
50g de mimolette  
2 c à c d'épices mexicaines  
Moutarde  
½ bouquet de persil plat  
Sel

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Coupez le poulet en petits dés, versez dans un bol. Ajoutez 8 cuillères à soupe de crème, 3 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de moutarde, les épices mexicaines et le persil plat ciselé. Salez et mélangez.

### ÉTAPE 2 :

Faites chauffer les barquittas 2 à 3 minutes dans un four préchauffé à 200°C, afin de les rendre croustillantes. Détaillez la laitue iceberg en très fines lanières et râpez la mimolette.

### ÉTAPE 3 :

Répartissez les lanières de laitue dans les barquittas. Répartissez le mélange au poulet, ajoutez dans chaque barquitta 1 cuillère à soupe de salsa et de la mimolette râpée.

## Le conseil de Pascale Weeks

Servez le reste de la laitue avec une vinaigrette toute simple.