

# Tacos de poulet fumé façon pollo asada

avec poblanos grillés

Soirée tacos

Épicée

30 minutes



Poitrines de poulet



Tortillas de farine



Piment poblano



Oignon jaune



Pâte tex-mex



Guacamole



Crème sure



Sauce au chipotle



Tomate Roma



Feta, émietté



Lime



Croustilles de maïs



Salsa de tomates

BONJOUR PÂTE TEX-MEX

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Tortillas de farine	6	12
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Lime	1	2
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Salsa de tomates	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



## Préparer

- Évider, puis couper le **poblano** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper l'**oignon** en deux, le peler, puis le couper en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



## Griller le poulet et les légumes

- Transférer le **poulet** sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Étendre en une couche uniforme. Griller le **poulet** dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution. Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson, ajouter les **oignons** et les **poblanos** et les arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller le **poulet** et les **légumes** dans le **haut** du four de 3 à 6 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient bien grillés et que le **poulet** soit entièrement cuit\*\*.



## Préparer et mariner le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis le couper en cube de 1,25 cm (½ po).
- Dans un bol moyen, ajouter le **poulet**, la **pâte tex-mex**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de lime**.
- **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Réserver.



## Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer dans le **bas** du four. Chauffer de 4 à 5 min. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



## Préparer la crème au chipotle

- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au chipotle**, la **crème sure** et ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **jus de lime**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## Terminer et servir

- Répartir les **poblanos** et les **oignons** dans les **tortillas**. Garnir de **poulet**, de **tomates** et de **feta**.
- Napper d'**un peu** de **crème au chipotle**.
- Servir avec le **reste** des **quartiers de lime**.
- Servir avec la **salsa**, le **guacamole** et les **croustilles** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!