



Tacos mexicains avec poulet BBQ



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet (marinés, ou brochettes de poulet BBQ)
4 tortillas (grandes)
4 tomates (petites, en morceaux)
2 avocats (en tranches)
1 citron vert (jus)
1 bouquet de coriandre
1 oignon rouge (émincé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les filets de poulet au barbecue.
- 2.** Réchauffez brièvement les tortillas sur le feu.
- 3.** Coupez le poulet en lanières et répartissez-les sur les tortillas.
- 4.** Ajoutez les tranches de tomate et d'avocat, le jus de citron vert, la coriandre et l'oignon rouge. Refermez-les et servez-les immédiatement.