



# Wraps mexicains au poulet



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 cuisses de poulet

huile d'olive

2 petits sachets de épices mexicaines, prêtes à l'emploi (par exemple pour tacos ou enchiladas)

1 citron vert (le jus)

1 petite bouteille de sauce piquante

4 grands wraps

1 petit bocal de fromage à la crème

1/2 laitue iceberg (émincée)

1 oignon rouge (émincé)

1 bouquet de coriandre

1 concombre (émincé)

## Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les cuisses de poulet d'huile d'olive aux épices mexicaines. Saisissez-les de tous côtés dans une cocotte en fonte avec couvercle et enfournez à couvert pour 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Retirez les cuisses de la cocotte et effilochez la viande (peau comprise) en la détachant de l'os. Ajoutez un peu de jus de citron vert et de sauce piquante, selon votre goût.
- 3.** Réchauffez les wraps quelques minutes au micro-onde ou à l'airfryer.
- 4.** Tartinez les wraps de fromage frais et garnissez ensuite de laitue iceberg, d'oignon rouge, de coriandre, de concombre et de poulet. Roulez fermement les wraps et emballez-les dans du papier aluminium. Coupez-les en biais et servez aussitôt.