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.**