



Tacos au poulet épicé



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de filets de cuisses de poulet
2 citron vert
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre
8 mini tortillas
1 oignon rouge (en lanières)
1 avocat (en tranches)
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, mélangez le poulet, le jus de 1 citron vert, l'huile d'olive, le cumin en poudre, le paprika, la cannelle en poudre, la coriandre en poudre, l'origan, le sel et le poivre. Couvrez et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur. Grillez les filets de cuisses de poulet au barbecue. Coupez la viande grillée en fines lanières.
- 2.** Placez les tortillas dans une poêle chauffée à feu doux/moyen. Laissez-les brièvement réchauffer.
- 3.** Garnissez les tortillas d'oignon rouge, d'avocat, de coriandre et d'un peu de jus de citron vert.