CRISPY BBQ TACOS

INGRÉDIENTS pour 5 Crispy Tacos

Tortilla Shells

5	**pièces**	**24365 Tortillas de blé Ø 30 cm**
3	dl	Sauce barbecue
250	grammes	Tortilla chips nature, émiettées

Garniture

250	grammes	Aiguillettes de poulet, assaisonnées
500	grammes	Tomates grappe et concombre, en dés
250	grammes	Purée de haricots
250	grammes	Crème fraîche
150	grammes	Fromage Tex Mex, râpé fin
		Piment rouge et coriandre pour décorer

PRÉPARATION

Crispy Taco Shells:
Étaler les tortillas et les tartiner généreusement de sauce barbecue.

Répartir dessus les chips émiettées et faire sécher les tortillas dans la forme souhaitée au four préchauffé à 160 °C, jusqu'à ce qu'elles soient craquantes.

Garniture:
Saler et poivrer les aiguillettes de poulet et les faire revenir dans une poêle chaude; réserver au chaud.

Réchauffer la purée de haricots à feu doux, en mélangeant de temps en temps.

Garnir les Crispy Tacos de dés de concombre et de tomates.

Répartir dessus les haricots, les aiguillettes de poulet, la crème fraîche et le fromage. Décorer de coriandre et de piment.