

## TACO AU POULET EFFILOCHÉ ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



### INGRÉDIENTS



4 tortillas pour tacos

200 g poulet effiloché

20 g de laitue iceberg

80 g de chunky salsa Bresc

80 g de fromage de chèvre

20 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc

20 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Salsa avec de gros morceaux de tomate  
1000g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le fromage à tartiner avec la purée d'ail d'Andalousie. Remplir le taco avec la salade et 20 g de chunky salsa. Verser sur la salade le poulet effiloché chaud. Puis verser encore 10 g de salsa sur le poulet effiloché. Garnir de fromage de chèvre et de tomates cerises à l'ail et au persil.