

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 Besc

80 g de fromage de chèvre

20 g de purée d'ail d'Andalousie Besc

20 g de cherry tomatoes garlic parsley Besc

PRODUITS BESC UTILISÉS



Besc Salsa avec de gros morceaux de tomate
1000g



Besc 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.