



Les plats principaux

Petits pains mexicains fourrés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 petit pains (pistolets ou petits pains de l'empereur)
100 grammes de fromage vieux (râpé)
250 grammes tomates en cubes
100 grammes de crème aigre
400 grammes poulet (filets)
80 grammes de maïs
1 oignon (ciselé)
1 gousse d'ail
1 piment pointu
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 pincer de chili en poudre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le poivron pointu en dés. Épluchez la carotte et coupez-la en dés. Coupez les filets de poulet en petits dés.

Faites revenir l'oignon avec l'ail pressé dans un peu d'huile. Ajoutez les dés de poulet et cuisez 5 minutes en remuant. Ajoutez les dés de carotte et de poivron et assaisonnez avec les épices, du poivre et du sel. Laissez cuire encore une fois 5 minutes. Incorporez alors les cubes de tomates et le maïs et laissez encore mijoter 10 minutes.

Chauffez le gril du four. Coupez un chapeau des petits pains et évidez-les. Fourrez les petits pains avec le mélange légumes-poulet et saupoudrez avec le fromage. Mettez les petits pains fourrés 2 minutes sous le gril ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Retirez-les du four et parachevez avec une cuillère de crème aigre et le persil.

