



Collations

Anneau-dip mexicain avec farce au poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 tortillas
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe oignon rouge (ciselé)
8 tomates cerise (coupées en dés)
100 grammes cheddar (râpé)
200 grammes de guacamole

Pour la farce

500 grammes poulet (filets)
1 piment rouge (vert, coupé fin)
100 grammes cheddar (râpé)
1 poivron rouge (coupé fin)
2 citrons verts (le jus)
1 oignon (ciselé)
2 cuillères à soupe d'épices pour tacos

Ce plat est une délicieuse alternative au pain fourré et parfait pour une soirée de partage ou de tapas. Chacun prend autant de morceaux qu'il veut et c'est bien ainsi. Vous souhaitez en faire un plat complet ? Alors n'hésitez pas à le servir avec différentes sauces ou à ajouter du riz à la garniture.

Méthode de préparation

Portez l'eau à ébullition et cuisez les filets de poulet à point. Laissez ensuite refroidir puis déchiquetez le poulet en fines lanières ou coupez-le en cubes. Dans un plat mélangez le poulet avec les autres ingrédients pour la farce.

[Vous souhaitez vous lancer dans une tortilla 'maison'?](#) Ou facilitez-vous la tâche et choisissez une feuille de tortilla toute faite.

Disposez la farce sur les tortillas, roulez-les fermement et coupez-les en 2 parties égales. Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et placez au milieu un bol d'environ 10 cm de diamètre. Placez les tortillas farcies autour du bol, saupoudrez de fromage puis placez une deuxième couche de tortillas farcies. Saupoudrez

de nouveau du fromage, placez une autre couche de tortillas farcies et terminez par une dernière couche de fromage râpé.

Placez au milieu du four et cuisez les tortillas bien dorées et croustillantes en 15 minutes. Maintenant remplissez le petit plat de guacamole et terminez avec les tomates cerises et l'oignon rouge. Décorez avec le persil puis servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

