

La recette du tacos Lyonnais maison



Ingrédients (pour deux personnes) :

- 2 grandes tortillas,
- 3 escalopes de poulet,
- 1 oignon,
- 1 tomate,
- 5 pommes de terre,
- 1 briquette de crème liquide,
- 2 poignées de gruyère râpé,
- 4 toastinettes (fromage à hamburger),
- 3 feuilles de salade,
- sauce de votre choix (ketchup, mayo, sauce algérienne, sauce samouraï, sauce blanche,...)
- sel, poivre.

Méthode :

- Éplucher les pommes de terre et les couper en forme de frites.
- Les cuire grâce à la méthode de votre choix.
- Couper en petites lamelles les escalopes de poulets.
- Cuire, saler et poivrer.
- Couper la tomate en rondelles.
- Émincer les oignons et les faire revenir dans une poêle.
- Réaliser la sauce gruyère. Pour cela, faire chauffer la crème dans une casserole. Une fois chaude, verser le gruyère et laisser fondre tout en remuant. Saler et poivrer.
- Disposer la tortilla sur le plan de travail.
- Badigeonner la tortilla de la sauce de votre choix (ketchup, mayo, sauce algérienne, sauce samouraï, sauce blanche).
- Commencer à mettre la salade coupée en morceaux au milieu de la tortilla.
- Ajouter ensuite les rondelles de tomate, les oignons, les frites, puis les morceaux d'escalope et terminer par la sauce gruyère et les deux toastinettes.
- Fermer le tacos en rabattant la partie supérieure vers le centre puis la partie inférieure vers le centre, au dessus.
- Enfin, rabattre les deux extrémités pour pouvoir fermer le tacos. (Pour faciliter la tenue de la fermeture, mettre des pointes de sauce en guise de colle).
- Le retourner et le faire cuire immédiatement dans une poêle (sans matière grasse).
- Cuire 2 minutes environ de chaque côté