

Pour 6 personnes • Portion : 2 taquitos

38  
minutes

PRÉPARATION : 20 minutes  
CUISSON : 15-18 minutes

## TAQUITOS au four

2 tasses de poulet cuit, émincé  
4 oz/115 g de fromage à la crème, à la température de la pièce  
1 c. à soupe de mélange Chipotle du sud-ouest  
1 tasse de fromage pepper jack râpé  
2 oignons verts, tranchés finement  
¼ tasse de coriandre, hachée à l'aide du Hachoir Gagne-temps (facultatif)  
12 petites tortillas à la farine de blé

1. Préchauffer le four à 400° F/205° C.
2. Dans un bol moyen, remuer ensemble le poulet, le fromage à la crème, le mélange pour assaisonnement Chipotle du sud-ouest, le fromage râpé, les oignons verts et la coriandre (facultatif). Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Mettre 2-3 c. à soupe du mélange sur chaque tortilla et rouler fermement pour former un taquito.
4. Placer les taquitos dans la base d'un plat à lasagne UltraPro de 3,5 pte/3,3 L et faire cuire pendant 15-18 minutes ou jusqu'à ce que les tortillas commencent à brunir. Servir chaud avec de la salsa.

Nutritional Information (per serving):

Calories : 180 Total lipides : 8 g Lipides saturés : 4,5 g Cholestérol : 60 mg  
Glucides : 6 g Sucre : 1 g Fibres : 0 g Protéines : 20 g Sodium : 510 mg  
Vitamine A : 6 % Vitamine C : 2 % Calcium : 15 % Fer : 4 %

DÉMONSTRATION



Plat à lasagne UltraPro  
3,5 pte/3,3 L



Chipotle du sud-ouest

OPTIONNEL



Hachoir  
Gagne-temps



Tasses à  
mesurer



Cuillères à  
mesurer



Spatule en  
silicone

