


Tacos au Quinoa Sol[®]

Des tacos modernes, originaux et modernisés. La street food saine à portée de mains !



Ingrédients

Nombre de portions :

 30 portions

- 1 kg de Quinoa Sol[®]
- 30 galettes
- 800 g de filets de poulet
- 600 g de noisettes concassées
- 150 g d'oignons rouges
- 1 brocoli frais
- 1,5 kg de fromage blanc de brebis
- 2 bouquets de ciboulette
- 40 g de miel liquide
- 1 citron vert
- Salade de jeunes pousses
- Sel

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Préparer la sauce : Dans un cul de poule, associer au fromage blanc, la ciboulette ciselée, le miel et le jus de citron vert. Saler légèrement.
- 2 Détailler en petites pièces les filets de poulet puis les cuire en sauteuse.
- 3 Émincer finement les oignons rouges. Préparer quelques fines fleurs de chou brocoli à l'aide d'une mandoline.
- 4 Préparer selon le mode d'emploi le Quinoa Sol[®].
- 5 Y ajouter les oignons, le poulet, les noisettes concassées, un peu de ciboulette et bien mélanger. Dans un taco, déposer quelques feuilles de salade, la garniture de Quinoa Sol[®] et le brocoli.
- 6 Servir avec la sauce fromage.