

Enchiladas verdes de pollo

Recette pour 4 personnes

Description

Une spécialité mexicaine à base de poulet servit sur une tortilla de mas garnie d'une salsa de tomates vertes.

Ingrédients

Pour le poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Ail
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la salsa de tomates vertes

- 1 Unité(s) Boite de tomatillo vertes
- 1 Unité(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 30 Ml Sucre
- 12 Unité(s) Tortilla
- 100 Gr Fromage feta
- 100 Gr Crème sûre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Ciselez les oignons et haché l'ail. Effeuiliez la coriandre. Videz le piment jalapeno et le couper en morceaux. Émiettez le fromage feta.

Pour le poulet

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire saisir les poitrines de volaille, ajoutez la moitié de l'oignon, la moitié de l'ail et faire revenir quelques minutes. Mouillez à hauteur avec de l'eau, ajoutez les clous de girofle et les tiges de coriandre, salez et poivrez, puis laissez cuire à feu moyen pendant 12 à 14 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirez du feu et laissez tiédir dans le court-bouillon, puis effilochez les poitrines.

Pour la salsa de tomates vertes

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire revenir le reste de l'oignon et de l'ail, ajoutez les tomates vertes égouttés et laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Ajoutez le sucre pour contre balancer l'acidité, mixez le tout avec le jalapeno et les feuilles de coriandre, salez et poivrez.

Pour le dressage

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale passez les tortillas quelques secondes de chaque cotés. Garnir les tortillas de salsa, puis mettre le poulet sur une moitié et la replié. Garnir ensuite généreusement de salsa puis parsemez la feta et la crème sur.

Bon appétit!