

Tacos Lyonnais

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- Galettes de blé tortillas 30 cm de diamètre
- 2 filets de poulet grossièrement haché
- Frites ou pommes de terre rissolées
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe de yaourt nature
- 1 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel, poivre
- 100 ml de crème liquide légère
- Gruyère fraîchement râpé selon consistance de la sauce
- Harissa et lanières de poivron

La **recette**

Etape 1

Préparer la marinade pour le poulet : mélangez ensemble le yaourt avec le curry, le sel, le poivre. Filmer et mettre au frais.

Etape 2

Mettre à chauffer une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive et faire revenir les morceaux de poulet égouttés. Une fois cuits, déglacez au jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.

Etape 3

Dans une casserole, versez la crème liquide et portez à frémissement. Incorporez progressivement le gruyère râpé en mélangeant jusqu'à tant le faire fondre et obtenir une belle texture onctueuse un peu comme la béchamel. Salez et poivrez. Filmez et réserver au bain marie si vous l'utilisez.

Etape 4

Cuire les frites ou pommes de terre rissolées et mettre de côté.

Etape 5

Sur une assiette plate, déposez une galette. Étalez une cuillère d'harissa. Déposez quelques frites/pommes de terres, le poulet au curry et lanières de poivrons. Remettre une rangée de frites/pommes de terres, de poule et de sauce gruyère. Rabattre les côtés horizontaux puis les verticaux qui doivent bien enfermer la garniture. Retournez l'assiette et mettre le côté plié sur le grill pour souder les plis. Dès qu'il est marqué, lui faire moins d'un quart de tour pour obtenir un quadrillage puis retourner pour faire de même avec l'autre face (possible d'utiliser une poêle sans l'effet quadrillage).

Etape 6

Roulez la moitié du tacos cuit dans du papier cuisson et servir aussitôt avec un supplément de sauce gruyère, de la salade, des tomates et oignons non mis à l'intérieur.