Tortillas au poulet et sauce piquante

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10



Ingrédients :

Pour les tortillas

- *100 g de farine*
- *25 g de beurre froid en dès*
- *4 cl d'eau tiède*
- *1 pincée de sel*

Pour la garniture

- *1 salade romaine*
- *500 g de filet de poulet émincé*
- *100 g de tomates cerises coupées en deux*
- *1 concombre coupés en dés*
- *100 g de maïs en grains*
- *1 oignon rouge*
- *1 gousse d'ail*
- *quelques gouttes de sauce Classique Hot Habanero*
- *sel, poivre*

Etapes :

Préparation des tortillas

- Mélanger la farine, le sel et le beurre froid dans un saladier jusqu'à obtenir un sable grossier, puis verser l'eau tiède.
- Pétrir jusqu'à former une boule.
- Diviser la pâte en 4 pâtons. Les couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Abaisser les pâtons sur un plan de travail fariné pour obtenir 4 galettes de 15 cm de diamètre.
- Dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse, faire dorer les tortillas sur chaque face.

Préparation de la garniture

- Dans une poêle à feu moyen, dorer l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le poulet et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Saler, poivrer, et ajouter quelques gouttes de sauce Classique Hot Habanero.
- Garnir les tortillas avec un peu de salade, des dès de concombre, des tomates cerises, des grains de maïs, du poulet épicé.