



Tacos marocains au fromage



Ingrédients

- 200 gramme Henri Willig Gouda Natural Cheese
- 4 grandes tortillas
- 4 tranches de fromage cheddar
- Sauce andalouse
- 300 gramme de poitrine de poulet en dés
- Huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika
- 0.5 Cuillère à café Poivre noir
- 0.5 cuillère à café de curcuma
- 0.5 cuillère à café de cumin
- 100 frites au choix

Les tacos marocains, également connus sous le nom de "tacos maghribiya", sont extrêmement populaires en raison de leur polyvalence. Ce délicieux plat de rue est traditionnellement généreusement garni d'une variété d'ingrédients savoureux. Dans cette version, nous combinons les saveurs épicées du Maghreb avec une surprenante touche néerlandaise : le jeune fromage Gouda d'Henri Willig !

La préparation

- 1: Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter les cubes de poulet et les saupoudrer de sel, de paprika, de poivre noir, de curcuma et de cumin. Faire frire le poulet tout autour jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit.
- 2: Cuire les frites au four, à la friteuse ou à l'air libre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- 3: Badigeonner une tortilla de sauce andalouse. Placer une tranche de cheddar au centre de la tortilla, puis déposer une portion de poulet. Déposer une poignée de chips sur le poulet. Saupoudrer généreusement de fromage jeune râpé.
- 4: Plier le wrap en deux comme un taco. Placez le taco sur un grill préchauffé et faites-le cuire pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que l'extérieur soit croustillant et que le fromage soit fondu.

Quels sont les accompagnements qui se marient bien avec ces tacos marocains ?

Ces tacos épicés, croustillants et crémeux sont parfaits pour le déjeuner, le dîner ou même comme snack de street food lors d'une soirée agréable. Servez-les chauds, directement sur le gril, et savourez la délicieuse combinaison de poulet épicé, de fromage crémeux et de frites croustillantes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Conseils de dégustation et de variation :

- **Trempettes et sauces** : une sauce andalouse extra, une sauce à l'ail ou une trempette au yaourt frais et à la menthe s'accordent parfaitement avec ces frites.
- **Plats d'accompagnement frais** : Une simple salade de tomates, de concombres et d'oignons rouges apporte une touche de fraîcheur.
- **Coup de pouce épicé** : vous aimez un peu plus d'épices ? Ajoutez de l'harissa ou des flocons de piment au poulet.

Que vous optiez pour un repas rapide ou pour une expérience gustative élaborée, ces tacos marocains avec une touche néerlandaise vous plairont à coup sûr. Bon appétit !

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [Ellouisa Cooking](#).
