

Ton actu ciné... en recette!



Ton super film d'animation au cinéma le 8 février.

# LES TACOS COLORÉS

## de Louise

### C'est quoi l'histoire ?

Louise est une petite Française de 9 ans qui vient de déménager avec sa famille à Mexico. Le changement est difficile à vivre pour la jeune fille qui trouve alors du réconfort auprès de son fidèle lézard Keza. Quand ce dernier s'échappe, il entraîne Louise vers d'incroyables aventures à la découverte du Mexique et de ses habitants. Une animation fantastique colorée que tu pourras retrouver dans ton assiette avec cette recette typique du pays !



### Pour 4 personnes

- 8 tortillas pour tacos
- 4 escalopes de poulet
- 2 avocats
- 2 tomates
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 échalotes
- 1 mangue
- Quelques feuilles de chou rouge
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de paprika
- 1 c. à café d'origan
- 2 c. à soupe de jus de citron + le jus d'un citron vert
- Quelques gouttes de Tabasco (facultatif)
- Des feuilles de coriandre fraîche
- Sel, poivre

- **Coupe** le poulet en petits dés. Mets les morceaux dans un saladier et ajoute les ingrédients pour la marinade (le paprika, l'origan, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre). Mélange bien le tout et laisse reposer 10 minutes environ. Fais-les ensuite cuire dans une poêle à feu doux pendant 10 minutes.

- **Dans un bol**, mélange les ingrédients pour la salsa (mangue, tomates, avocats, poivrons, échalotes, jus de citron, huile d'olive, le Tabasco si tu aimes ça). Réserve au frais. Réchauffe les tacos à la poêle, puis garnis-les avec le mélange salsa, le poulet, et ajoute des morceaux de chou rouge sur le dessus avec de la coriandre fraîche. Dispose-les dans une jolie assiette.

