

# TACOS AU POULET CARAMÉLISÉ, PESTO DE ROQUETTE, BRIE ET NOISETTES CONCASSÉES



Une recette © [www.discoandtacoc.com](http://www.discoandtacoc.com)

## Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 tortillas de maïs (fait maison, c'est encore meilleur !)  
200g de filets de poulet  
De la cassonade (ou du sucre roux, ou du sucre blanc)  
4 jolies tranches de Brie de Meaux  
quelques noisettes

## Pour le pesto de roquette :

- 100g de roquette
- 50 g d'amandes grillées (et fumées, c'est meilleur pour le goût !)
- 2 gousses d'ail dégermées
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillères à soupe de parmesan selon vos goûts
- une pointe de crème fraîche
- sel
- poivre du moulin

## Préparation :

1. Préparez votre pesto de roquette : au mixeur, broyez les feuilles de roquette avec les amandes, l'huile d'olive, l'ail, le parmesan. Salez, poivrez selon vos goûts, et ajoutez une pointe de crème fraîche (une cuillère à soupe environ) pour rendre le pesto plus onctueux et doux. Réservez au frais.
2. Dans une poêle, réalisez un caramel brun avec la cassonade (ou le sucre) et de l'eau, jusqu'à obtenir une sauce assez épaisse. Lorsque c'est prêt, ajoutez le poulet émincé, salez et poivrez.
3. Coupez de fines tranches de brie.
4. Concassez vos noisettes.
5. Une fois que le poulet est cuit, laissez-le reposer à feu très doux deux minutes pour qu'il se caramélise encore un peu.
6. Faites chauffer vos tortillas à la poêle, 2 minutes de chaque côté. Laissez-les refroidir quelques instants.
7. Une fois vos tortillas prêtes et chaudes, disposez d'abord votre pesto de roquette. Ajoutez le poulet caramélisé, le brie par-dessus et saupoudrez de noisettes.

*C'est prêt !*