

# Tacos au poulet et aux oignons marinés avec sauce mayo épicée



Le plat relevé de la semaine: ces tacos regorgent de délices faits maison et sont pourtant prêts à servir en seulement une heure.

Qu'il s'agisse d'enchiladas farcies selon les goûts, de quesadillas frites à la poêle ou justement de tacos dans les variantes les plus diverses, la cuisine mexicaine a en réserve bien quelques délicatesses pouvant être enveloppées dans des tortillas. Ces galettes sont disponibles à base de farine de blé ou de maïs. Les tacos au maïs conviennent d'ailleurs aussi aux personnes suivant un régime sans gluten.

La farce des tacos d'aujourd'hui a du goût! Le poulet est aromatisé avec une combinaison d'épices intéressante, accompagné non seulement d'oignons marinés maison, mais aussi d'une mayonnaise spécialement épicée et fraîchement mixée!

## Oignons marinés

- un bocal à fermeture hermétique d'une capacité d'environ 2 ½ dl
- 170 g d'oignons rouges, en fines rondelles
- 2 grains de poivre
- ½ cc de flocons de piment ou de poivre de Cayenne
- 1,3 dl d'eau
- 1 dl de vinaigre aux épices
- 3 cc de sucre
- ½ cc de sel

## Sauce mayo épicée

- ½ cc de jus de citron
- ½ cc de moutarde
- 1/3 cc de sel
- 1 jaune d'œuf, important: il doit absolument être frais!
- 1 dl d'huile de tournesol
- 1 cc de flocons de piment ou de poivre de Cayenne - ou plus selon le goût souhaité
- ½ cc de paprika en poudre

- un peu de poivre noir
- 0,6 dl de lait entier

## **Poulet**

- un peu d'huile de tournesol pour griller
- 500 g de poulet, en fines lamelles
- un peu de coriandre en poudre
- un peu de cumin en poudre
- un peu de paprika en poudre
- un peu de poivre de Cayenne
- un peu d'oignon en poudre
- un peu d'ail en poudre
- sel
- 4-6 giclées de jus de citron vert

## **En outre**

- 12 mini-tortillas
- 3 avocats, en tranches
- 1 petit chou rouge, en fines lanières
- un peu de coriandre fraîche

## **Oignons marinés**

1. Déposez les rondelles d'oignon, les grains de poivre et les flocons de piment ou le poivre de Cayenne dans le bocal.
2. Faites mijoter tous les autres ingrédients jusqu'à ce que le sucre et le sel soient complètement dissous. Versez le liquide encore chaud sur les oignons et fermez le bocal. Les oignons peuvent être consommés au bout de 30 minutes déjà, mais ils seront plus aromatiques s'ils ont passé quelques jours au réfrigérateur.

## **Sauce mayo épicée**

1. Mélangez bien le jus de citron, la moutarde, le sel et le jaune d'œuf dans un récipient haut. Poursuivez maintenant avec un mixeur. Versez l'huile dans un récipient gradué et ajoutez-la au mélange d'œuf, pour commencer au goutte-à-goutte tout en remuant.
2. Lorsque la sauce commence à prendre, ajoutez l'huile en un fin filet, toujours en remuant. Pour finir, versez l'huile plus généreusement, sans jamais perdre de vue la consistance. Si elle semble trop huileuse, arrêtez d'ajouter l'huile et continuez à mixer brièvement jusqu'à ce que la mayonnaise soit homogène.
3. Pour terminer, ajoutez les flocons de piment, le paprika en poudre et le poivre, ainsi que le lait, et rectifiez l'assaisonnement.

## **Poulet**

1. Chauffez l'huile de tournesol dans une poêle. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les revenir brièvement de tous les côtés. Assaisonnez ensuite le poulet, sans le sel.
2. Lorsque la viande est cuite, ajoutez le sel et arrosez-la de quelques gouttes de jus de citron vert. Retournez-la encore une fois brièvement dans la poêle et rectifiez l'assaisonnement.

## **Tacos**

1. Chauffez les tortillas comme indiqué sur l'emballage.
2. Farcissez-les avec l'avocat, le chou rouge, le poulet, les oignons marinés et la coriandre fraîche, arrosez le tout de sauce mayo et savourez!

**Temps de préparation: environ 1 heure**

## **Casillero del Diablo Dark Red Concha y Toro**

Robe grenat foncé. Nez corsé de cassis, avec des notes de moka et de vanille. Bouche moyennement pleine à pleine aux tanins moelleux. Finale harmonieuse.

[Voir dans le weinshop](#) >

