



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 6 to 8

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de poulet cuit, déchiqueté
- 3/4 tasse (175 ml) de sauce pour sauté teriyaki VH® (env.)
- 1 sac (300 g) de croustilles tortilla
- 1 1/2 tasses (375 ml) de fromage mozzarella râpé
- 2 oignons verts, tranchés
- 1 avocat mûr, pelé, dénoyauté et haché

Étapes :

1. Préchauffer le four à 400 ° F (200 ° C). Dans un bol, mélanger le poulet avec la sauce pour sauté teriyaki pour bien enrober.
2. Disposer la moitié des croustilles tortilla sur une grande plaque à pizza tapissée de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson. Couvrir uniformément avec la moitié du poulet et du fromage. Répéter les couches.
3. Cuire au four 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Parsemer d'oignons verts et de l'avocat. Arroser de sauce pour sauté teriyaki VH® supplémentaire. Servir immédiatement.

Astuces :

- Ajouter des piments chili frais hachés, ou de coriandre.



Nachos au poulet teriyaki

- *Servir avec des quartiers de lime.*
- *Au lieu du poulet, utiliser du porc ou de la poitrine de bœuf.*