FAJITAS AU POULET



Marinez le poulet émincé dans un mélange de jus de citron, cumin, paprika et ail. Faites-le sauter à feu vif avec les poivrons et les oignons en lanières.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 12 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 400g de blancs de poulet en lanières
- 2 poivrons en lanières
- 1 oignon en lanières
- Jus d'un citron vert
- 2 cuillères à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- 8 tortillas
- Garnitures : guacamole, crème, fromage

Préparation

Etape 1
Marinez le poulet dans citron, cumin, paprika. Saisissez à feu vif 5 min. Ajoutez poivrons et oignon 3 min.

Etape 2
Servez avec tortillas chaudes et garnitures. Chacun compose le sien.