

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.