

MEXICO

FAJITAS AU POULET OU AU BOEUF

Ingredients (pour 5 personnes)

- 900 g / 1 kg de blancs de poulet
- 3 poivrons (peu importe la couleur)
- 2 gros oignons
- Sel, poivre
- Piment de Cayenne (en poudre)
- 1 citron
- 15 fajitas environ
- Guacamole
- Crème fraîche
- Quelques feuilles de salade verte
- 2-3 tomates

Preparation:

Couper les poivrons en petits morceaux. Les faire frire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits.

Pendant ce temps, couper également les oignons en petits morceaux. Les faire revenir.

Une fois qu'ils sont quasiment cuits, les ajouter aux poivrons puis continuer la cuisson toujours à feu doux.

Assaisonner: mettre sel et poivre, puis piment de Cayenne selon vos goûts.

Couper le poulet en petits morceaux.

Retirer les poivrons et oignons du feu.

Faire sauter le poulet.

Une fois que ce dernier est cuit, ajouter le jus d'un citron ainsi que les oignons et les poivrons puis laisser à feu doux quelques instants.

Couper les tomates en petits dés.

Pour garnir les fajitas: Mettre de la crème fraîche sur la fajitas, du guacamole, quelques dés de tomate ainsi que quelques petits morceaux de salade. Rajouter de la préparation au poulet et rouler le tout.

