



LA BELLE VIE

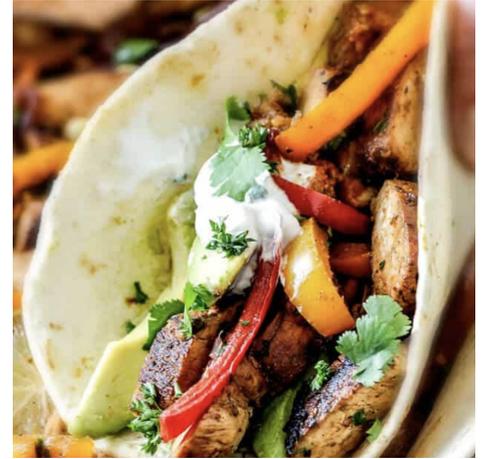
Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Kit fajitas pour 2

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **5.21€** La portion (prix indicatif)

2 atouts à cette recette de fajitas très simple : le guacamole La belle vie déjà fait à la perfection, et le mélange d'épices mexicaines qui change tout :)



Les ingrédients

- 90 g de Guacamole
- 200 g de Filet de poulet
- 4 pièce de Tortilla/wraps de blé
- 0.2 botte de Coriandre fraîche
- 1 pièce de Tomate rouge
- 0.5 pièce de Oignon rouge
- 0.3 pièce de Poivron toute couleur
- 0.5 pièce de Citron vert
- 5 g de Mélange épice mexicain
- 2 c à s de Crème fraîche double (type Isigny)/35 à 40% de MG

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Tomate fraîche :
Coupez la tomate en cubes d'environ 1cm, un peu d'oignon rouge en tous petits morceaux, ainsi que la coriandre
Mélangez et salez, puis ajoutez un filet de citron vert
- 2 Cuisson :
Coupez le poulet, le poivron et un peu d'oignon en lamelles.
Faîtes chauffer de l'huile de tournesol dans une poele à feu vif.
Ajoutez les lamelles de poulet, de poivron et d'oignon ainsi que le mélange d'épices

mexicaines.

Cuisez 5min environ, en mélangeant régulièrement

3 Montage :

Apportez sur la table :

- la poelée de poulet-poivron-oignon
- le guacamole
- la petite salade de tomate
- la crème fraîche

Puis faites chauffer les tortillas de blé en respectant les indications.

Je vous conseille l'ordre suivant pour le montage :

Crème fraîche puis guacamole puis salade de tomate puis garniture poulet

Bon appétit !