



Les plats principaux

Fajitas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes poulet
1 orange (pressée)
1 oignon rouge (en demi-anneaux)
1 poivron vert (en lamelles)
1 poivron rouge (en lamelles)
150 grammes maïs doux
1 chili rouge (haché finement)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
4 cuillères à café de coriandre (haché finement)
1 cuillère à soupe poudre de paprika (fumé)
4 cuillères à soupe de crème aigre
120 grammes de guacamole (SPAR)
8 tortillas (SPAR)
200 grammes de chips tortilla
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans un plat mélangez le jus de citron vert et d'orange avec le paprika en poudre, le piment et un filet d'huile d'olive. Salez légèrement. Déposez dedans les filets de poulet, couvrez bien avec la marinade, couvrez avec une feuille fraîcheur et laissez mariner 2 heures.

Rôtissez bien les filets de poulet sur le barbecue. Mettez les oignons et les poivrons dans un plat en aluminium et déposez-le sur le barbecue. Mélangez régulièrement. Salez et poivrez et incorporez les grains de maïs.

Chauffez une poêle sur le barbecue et réchauffez-y les tortillas. Coupez les filets de poulet en fines lamelles. Disposez le poulet et les légumes au milieu d'une feuille de tortilla. Versez un peu de guacamole par-dessus. Terminez avec une cuillère de crème aigre et de feuilles de coriandre. Servez les tortillas.

