



## Recettes de campeurs pour les campeurs

### Fajitas au poulet

**Quantité:** pour 2 personnes  
**Préparation:** env. 15 min  
**Cuisson:** env. 15 min

#### Ingrédients

4	tortillas
250 g	émincé de poulet
2	poivrons (rouge, jaune)
½	oignon haché
1 sachet	mélange d'épices pour fajitas
1 tasse	crème fraîche
1 verre	guacamole
1 verre	Salsa Mexicana

Selon les goûts: servir avec une salade verte



#### Préparation

- Faire revenir le poulet dans la poêle pendant env. 5 min avec un peu d'huile d'olive
- Ajouter les poivrons et l'oignon et laisser cuire quelques instants
- Ajouter le mélange d'épices pour fajitas et poursuivre la cuisson env. 3 min, jusqu'à ce que tous les ingrédients forment une jolie farce

#### Les fajitas sont garnies et roulées à table, selon les préférences de chacun

- Tartiner les tortillas de guacamole, de crème fraîche et de sauce mexicaine à volonté
- Répartir la farce viande/poivron par-dessus
- Rouler la tortilla pour former une jolie fajita
- Servir avec une salade verte



1. Ingrédients



2. Faire dorer le poulet et les poivrons



3. Rouler et servir

Notes personnelles :

---

---

---