

Fajitas

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 10 tortillas
- 500 g de poulet
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 piment frais
- Sauce soja
- Huile
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper le poulet, les poivrons, l'oignon et le piment finement.

Etape 2

Dans une sauteuse, déposer un filet d'huile puis faire revenir l'oignon, les poivrons et le piment. Ajouter de la sauce soja puis le poulet. Saler, poivrer.

Etape 3

Dans une autre poêle chaude (non huilée), déposer les tortillas les unes après les autres de chaque côté pour les réchauffer. Réserver au chaud.

Etape 4

Une fois la viande cuite, ajouter les poivrons, les oignons et le piment. Mélanger.

Etape 5

Déposer la préparation dans les tortillas, les rouler et déguster.