



Fajitas maison aux émincés de poulet rôti

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 sachets d'émincés de poulet rôti Bio Maître CoQ
- 1 échalote
- Un paquet de galette type « Fajitas »
- Un sachet d'épices spécial « Fajitas »
- 1 boîte de pulpe de tomate
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 tomates
- 1 petite boîte de conserve de maïs
- 1 petite boîte de haricots rouges
- Du cheddar

1. Pour préparer cette recette de Fajitas maison, commencez par faire revenir l'échalote émincée dans une poêle avec un peu d'huile ou du beurre.
2. Ajoutez les émincés de poulet rôti et saupoudrez le tout d'un mélange d'épices spécial Fajitas.
3. Ajoutez la pulpe de tomate, le maïs et les haricots rouges.

4. Émincez les poivrons. Épépinez et découpez les tomates en cubes. Râpez grossièrement du cheddar.
5. Proposez les Fajitas, la garniture au poulet, les légumes et le cheddar râpé séparément, afin que chacun puisse composer ses Fajitas selon son envie.