



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 3H

Ingrédients : 8 fajitas

- 4 escalopes de poulet
- 8 Tortillas de blé (*galettes mexicaines*)
- 1/2 sachet de mélange d'épices pour Fajitas
- 1 c.à soupe rase de paprika doux
- 300g de mimolette râpé
- 1 petit oignon finement émincé
- 3 poivrons rouges
- 3 poivrons jaunes
- huile d'olive
- 8 pics en bois pour maintenir fermés les fajitas.

FAJITAS de Poulet au four

PREPARATION

1 – Eplucher les poivrons (*pour plus de rapidité, avec un pèle tomate*). Les découper en fines lanières.

2 – Faire chauffer 1 c.à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Faire revenir l'oignon et ajouter tous les poivrons. Saupoudrez de la moitié du mélange d'épices pour Faritas et du paprika doux. Faire cuire pendant 15mn environ avec un couvercle. A la fin de la cuisson, les poivrons doivent être bien fondus et humides (si besoin ajouter de l'eau en cours de cuisson).

3 – Découper très finement les escalopes de poulet.

4 – Faire chauffer 1. c.à soupe d'huile d'olive dans une autre poêle. Faire revenir les morceaux de poulet avec 1 c.à soupe de mélange d'épices pour Faritas. Bien remuer. Laisser cuire 5mn.

5 – Dès que le poulet est bien revenu, le verser dans la grande poêle contenant les poivrons. Remuer le tout. Laisser encore cuire 10mn à feu moyen, avec couvercle.

Préchauffer le four TH 6 / 180°C.

MONTAGE DES FAJITAS

Pour chaque fajitas : prendre une tortilla de blé, déposer au milieu sur la longueur, la préparation poulet/poivrons. Saupoudrer généreusement de mimolette râpée. Refermer la tortilla et la fermer avec un pic.

Déposer tous les fajitas dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer encore de mimolette et s'il vous reste du jus de cuisson épicé, le verser sur les fajitas.

CUISSON : Mettre au four pendant 15 à 20mn le temps de réchauffer le tout.