



Beer fajitas de poulet - sauce Salsa à la Slash IPA

Informations

Personnes : 2

Repos : 1 h

Ingrédients

Pour le poulet épicé :

- 2 filets de poulet
- 4 CS d'huile d'olive
- Le jus d'1/2 citron vert
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 CC de paprika
- 1 CC de paprika fumé
- 1/2 CC de coriandre
- 1/2 CC d'origan
- 1/2 CC de chili
- 1/2 CC d'ail

Pour la sauce Salsa :

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 1 cébette
- 1 bouquet de coriandre
- 1 avocat
- 2 CS de jus de citron vert
- 2 CS d'huile d'olive
- 2 CS de Slash IPA
- Quelques gouttes de Tabasco classique
- Sel
- Poivre du moulin

Pour le dressage :

- 4 tortillas de blé

Préparation

Etape 1 : le poulet épicé

1. Découpez les filets de poulet en gros dés et mettez-le à mariner avec l'huile d'olive, le jus de citron et les épices. Laissez mariner le poulet pendant au moins 1h.
2. Coupez l'autre moitié du poivron en lanières.
3. Faites revenir et dorer le poulet quelques minutes à la poêle.

Etape 2 : la sauce Salsa

1. Hachez la moitié du poivron et l'oignon rouge.
2. Ciselez la cébette et la coriandre. Gardez quelques feuilles de coriandre pour le dressage.
3. Mélangez le citron vert, l'huile d'olive, le Tabasco et la Slash IPA. Salez et poivrez.
4. Coupez l'avocat en dés et citronnez-le.
5. Mélangez le tout et réservez.

Etape 3 : le dressage

1. Dans une assiette plate, déposez 1 tortilla de blé.
2. Étalez au centre 1/4 de la sauce Salsa à la Slash IPA.
3. Ajoutez 1/4 des dés de poulet, des poivrons et parsemez de coriandre fraîche.
4. Roulez la tortilla.
5. Renouvelez l'opération 3 fois.

C'est prêt à déguster !

[Recette de @foodforlove](#)