

## ***Fajitas au poulet***

(6 personnes)

6 poitrines de poulet

1/4-1/2 tasse de bouillon de poulet

2 C. à table de jus de citron (ou lime)

2 gousses d'ail

1 C. à thé de cumin moulu

1/2 C. à thé de coriandre moulus

1/4 C. à thé de poivre

Faire tremper le poulet au moins 30 min. Égoutter puis éponger le poulet. Faire sauter le poulet dans l'huile végétale et mettre de côté.

5 oignons

2 piments verts

1 piment rouge

1/4 tasse de salsa forte ou médium

Faire sauter les oignons, ajouter les piment, le jus de poulet, la salsa puis le poulet.

Servir avec fromage, salsa, crème sûre, tomates... sur des tortillas de farine de blé.