

# PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

## Fajitas au poulet sur la plaque

*Supervision d'un adulte requise | Sans gluten et sans produits laitiers*

### Ingrédients :

- ¼ tasse d'assaisonnement à taco
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'une lime
- 2 lb de poitrines de poulet désossées sans peau, coupées en fines tranches
- 1 oignon rouge, tranché finement
- 1 poivron rouge, tranché finement
- 1 poivron jaune, tranché finement
- 1 poivron vert, tranché finement
- Petites tortillas à la farine, chaudes, facultatives
- Avocat, facultatif
- Coriandre, facultative
- Salsa ou sauce piquante, facultative

### Préparation :

1. Dans un grand bol, préparer une marinade avec l'assaisonnement à taco, l'huile d'olive et le jus de lime.
2. Mélanger le poulet, l'oignon rouge et les poivrons avec la marinade. Si vous avez le temps, couvrez et marinez pendant une heure. Sinon, faire cuire immédiatement.
3. Préchauffer le four à 375 °F.
4. Répartir le mélange de poulet et de légumes sur une plaque à rebord. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite. Si vous souhaitez faire brûler la viande et les légumes, faites cuire pendant trois minutes de plus.
5. Servir avec des tortillas chaudes, de la salsa, de la guacamole, de l'avocat, de la crème sure et de la coriandre fraîche.

*Donne 6 portions*

**Durée totale :** 15 minutes

