**Fajitas au poulet**

**Ingrédients**

![Description : MC900331603[1]]()

* ½ lb (225 g) de poitrine de poulet, désossée, sans peau, en lanières
* 1 petit contenant (250 ml) de crème sûre
* Légumes au choix : oignons, échalotes, piment ...
* ¾ de tasse (75 g) de fromage râpé
* Sauce salsa douce
* 4 tortillas
* Huile pour la cuisson

**Préparation**

1. Dans un poêlon, chauffer de l'huile. Cuire les lanières de poulet jusqu'à ce qu'elles ne soient plus rosées. Réserver.
2. Dans le même poêlon, cuire les légumes pendant quelques minutes, le temps de les ramollir.
3. Mettre les tortillas sur le comptoir et y étendre la crème sûre et la sauce salsa.
4. Parsemer de fromage râpé.
5. Refermer les fajitas et retenir à l'aide d'un cure-dents.
6. Cuire au four à 325˚ (165˚C) pendant 10 minutes.