



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Épépiner** les poivrons et les **découper** en petits morceaux. **Eplucher** l'oignon et le **découper** en fines lamelles. Les **faire cuire** dans une poêle préalablement chauffée avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes.
- Si vous aimez les plats épicés, vous pouvez selon votre convenance **ajouter** une pincée de piment qu'il soit d'Espelette ou de Cayenne.
- **Quadriller** la peau du magret. Le **faire cuire** 5 à 7 minutes dans une poêle bien chaude en commençant par le côté peau puis le **retourner** et le **laisser cuire** à nouveau 3 à 4 minutes. Le **saler** et le **poivrer**. **Retirer** votre magret de la poêle et le **découper** en fines lamelles.
- **Déposer** une galette et la **badigeonner** de guacamole. Cet ingrédient est également optionnel, ceux qui n'aiment pas le goût de l'avocat peuvent tout à fait le **retirer** de la préparation.
- Enfin, **ajouter** le mélange de légumes et 2 ou 3 tranches de magret de canard.
- **Refermer** la galette. Pour la garder fermée ou obtenir une meilleure présentation dans l'assiette, vous pouvez **utiliser** un cure-dent. Les fajitas sont prêtes !



INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Galettes de blé ou de maïs
- Guacamole
- Piment (facultatif)

15 min

10 min

2/5