Tacos au poulet épicé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

600 grammes d’ filets de poulet
2 citron vert
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé d'oregano
8 tortillas
1 oignon rouge (coupé en fines lamelles)
1 avocat
1 bouquet de coriandre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez les aiguillettes de poulet avec le jus d’1 citron vert, 2 cuillères à soupe d’huile d’olive, le paprika, la cannelle, la coriandre en poudre, l’origan, le sel et le poivre. Laissez mariner quelques heures au réfrigérateur, couvert. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans une poêle profonde et faites cuire le poulet à feu moyen jusqu’à ce qu’il soit bien doré. Coupez la viande en fines lamelles.**
2. **Faites chauffer une poêle à feu doux à moyen et réchauffez-y brièvement les tortillas.**
3. **Servez les tortillas avec l’oignon rouge, l’avocat, la coriandre et un peu de jus de citron vert.**