



FAJITAS AUX BOEUF ÉPICÉ

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

350g de viande hachée
1 oignon
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
piment en poudre
1 citron vert
fromage blanc 0%
laitue iceberg
tomates cerises
1CS d'huile
paprika
cardamome
wraps de blé

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon, l'ail, les épices pendant 4min. Ajouter la viande et laisser cuire 10min. Déposer une grosse cuillère de fromage blanc sur un wrap réchauffé au micro-ondes, étaler. Ajouter 2CS du mélange de bœuf. Ajouter de la laitue émincée, des tomates cerise coupées en 2. Presser le citron vert sur le dessus. Rouler le wrap et déguster.