


# Fiche recette

## FAJITAS DE LIEU JAUNE

 4 personnes

 Débutant

 30 minutes

 € €

### INGRÉDIENTS

- **250gr de filets de lieu jaune**
- 4 tortillas de maïs
- 6 feuilles de salade iceberg
- 4 tomates cerise
- 2 échalotes
- 50gr d'emmental
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 5 petits cornichons
- 5 brins de ciboulette
- 8 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre

### PRÉPARATION

1. Mélanger la mayonnaise avec les cornichons et les câpres hachés, la ciboulette ciselée, saler, poivrer, ajouter une pincée de piment et réserver au frais
2. Emincer et dorer les échalotes dans une cuillère d'huile, réserver
3. Découper les filets de lieu en aiguillette (dans le travers du filet). Saler, poivrer, ajouter la pincée de piment. Ensuite rouler dans le jaune d'œuf, puis dans les graines de sésame. Faire dorer dans 2 cuillères d'huile et réserver au chaud, sur du papier absorbant
4. Emincer la salade. Râper l'emmental. Découper les tomates en quartiers
5. Garnir les fajitas en équilibrant : salade, bâtonnet de lieu, oignon, tomate, emmental et sauce (selon vos goûts). Rouler et servir aussitôt



## Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

[www.Hissez-oH.fr](http://www.Hissez-oH.fr)

