



# Fajitas végétariennes

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

- 4 tortillas
- 1 poignée de fleurette de brocolis
- 1 petite boîte de maïs
- 1 petite boîte de haricots rouges
- 1 cuil à soupe de Guacamole par fajitas
- 1 petite boîte de pois chiches
- 1 carotte
- 1 oignon
- 4 cuil à soupe de sauce tomate
- 1 cuil à café de paprika
- 1 cuil à café de cumin
- Sel, poivre
- Chapelure épicée

Si vous souhaitez faire vos tortillas maison, retrouvez ma recette sur mon blog.

Pour la garniture, émincez votre oignon, pelez et découper en rondelle fine votre carotte.

Dans une casserole, faire cuire vos brocolis, oignons et carottes avec un bouillon de légumes.

Egouttez.

Dans une casserole, faire dorer vos pois chiches avec les épices. Puis ajoutez le mélange de légumes ainsi que le maïs, les haricots rouges et la sauce tomate.

Laissez mijoter 5-10 min à feu doux.

Badigeonnez vos fajitas de guacamole et déposez de la farce aux légumes. Saupoudrez de chapelure épicée.

Roulez et déguster accompagné d'une bonne salade.