

Fajitas au poulet croustillant, sauce ranch au babeurre et à l'avocat

Pour la marinade:

- 2 lbs de poulet en filets
- 1 tasse de babeurre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de poivre de cayenne
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail

Pour la panure:

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 c. à table de poudre de chili
- 1 c. à table de cumin
- 1/2 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1/4 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/4 c. à thé d'origan moulu
- 1/4 tasse de babeurre
- Huile pour la cuisson

Pour la sauce ranch:

- 1 avocat bien mûr pelé et en dés
- 1 1/4 tasse de babeurre
- 1 c. à thé de vinaigre de cidre de pommes
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 échalotes émincées
- 1/4 tasse de concombre en dés
- 1/4 tasse de coriandre hachée (ou persil)
- Sel et poivre

Pour le service:

- 24 petits fajitas de maïs (environ)
- Laitue
- Coriandre

Dans un grand bol, tremper les filets de poulet dans la marinade. Couvrir et mettre au frigo au moins 4 hres ou toute une nuit.

Dans une grande assiette profonde, mélanger les ingrédients secs de la panure. Ajouter le babeurre et mélanger pour obtenir un mélange épais et non uniforme (le babeurre va faire des morceaux de pâtes dans le mélange et c'est ce que l'on veut). Tremper les filets de poulet et bien les recouvrir. Les presser fermement pour que la panure colle sur les filets.

Déposer les filets sur une plaque recouverte de papier parchemin. Réserver le temps de préparer la sauce.

Dans un grand bol, écraser l'avocat pour en faire une purée. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse. Réserver au froid.

Préparer une plaque ou un grand plat avec des papiers essuie-tout. Mettre 1 po d'huile de cuisson dans une cocotte. Chauffer à feu élevé (vérifier la température à l'aide d'un thermomètre). Cuire les filets environ 3 minutes et les retourner délicatement à l'aide de pince et cuire un autre 3 minutes. Vérifier la cuisson. Déposer les filets sur le papier essuie-tout.

Servir les filets de poulet dans des tortillas grillés au four ou non, avec la laitue, la coriandre et la sauce ranch. Ajouter des tranches d'avocat si désiré. Arroser avec un peu de lime fraîche au goût.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Host the toast](#))