

Poulet aux poivrons et au Chorizo

à la Ninja Air Fryer

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

- Escalopes de Poulet
- Chorizo
- Poivrons
- Huile d'olive
- 1 Oignon
- Sel + Poivre

> Couper les escalopes en morceaux

> Couper le Chorizo en rondelles > Emincer l'oignon

> Mettre les morceaux de Poulet dans un tiroir

(J'utilise un plat en silicone)

> Verser un filet d'huile d'olive

> Assaisonner Sel et Poivre

> Rajouter les morceaux de Poivrons, l'oignon émincé et les rondelles de Chorizo > Mélanger le tout

> Programmer Mode Air Fry 180°C - 20min en remuant régulièrement le mélange