



TACOS AUX CREVETTES

Portions

3

Préparation

10 min

Cuisson

5 min

Ingrédients

Crevettes royales épicées :

20 crevettes royales moyennes, pelées et déveinées

1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail émincée

1/2 cuillère à café de cumin moulu

1/2 cuillère à café de poudre de piment

1/4 cuillère à café d'oignon en poudre (facultatif)

1/4 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Citron vert pressé (facultatif)

Guacamole

1 tomate, épépinée et hachée

1 avocat, pelé, dénoyauté et coupé en morceaux

1 piment jalapeño, épépiné et haché

1/2 cuillère à café de sel

1/4 cuillère à café de poivre noir

1 cuillère à soupe de jus de citron vert frais

85g de feuilles de coriandre, hachées

6 petites tortillas à la farine (les tortillas de maïs peuvent aussi être utilisées)

30g de crème aigre

30g de coriandre fraîche, hachée finement

Préparation

Crevettes royales

Battre au fouet l'huile d'olive, l'ail, le cumin moulu, la poudre de piment, la poudre d'oignon et le sel. Ajouter les crevettes royales et bien mélanger en s'assurant que la marinade soit bien partout sur les crevettes royales. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à 24 heures.

Faites chauffer une grande casserole à feu vif, ajouter l'huile d'olive et les crevettes, baisser le feu à feu mi-vif et laisser cuire jusqu'à ce que le tout soit cuit et rosé, environ 5 minutes.

Éteindre le feu et terminer avec un peu de jus de citron vert (facultatif).

Guacamole

Pour faire du guacamole, combiner l'avocat, la tomate, le jalapeño, le sel, le poivre, le jus de citron vert et la coriandre et mettre de côté. (Si vous n'utilisez pas immédiatement, placer un morceau de film plastique à l'intérieur du bol et sur le guacamole pour éviter toute décoloration et réfrigérer)

Pour assembler, combiner la crème avec de la coriandre et le jus de

citron vert, puis mettre de côté.

Griller les tortillas jusqu'à ce qu'elles soient légèrement carbonisées (cette étape est facultative). Verser généreusement la guacamole sur les tortillas chaudes, puis garnir de 3 crevettes et arroser de sauce à la crème. Servir les tacos avec des quartiers de citron vert sur le côté. Bonne dégustation!