



Tacos aux crevettes et sa salsa d'ananas

[BBQ](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Guacamole

- 3 avocats, mûrs
- 60 ml (1/4 tasse) d'oignon blanc ou rouge, haché finement
- 1 piment jalapeno, épépiné et haché finement
- 80 ml (1/3 tasse) de coriandre fraîche, hachée
- 1 petite tomate, épépinée et coupée en dés
- Le jus de 1 lime (ou plus, au goût)
- Sel, au goût

Salsa

- 375 ml (1 1/2 tasses) d'ananas frais, coupé en petits dés
- 2 piments jalapeno, épépinés et hachés finement (ajouter les graines pour une salsa plus relevée)
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche, hachée finement
- 1/2 petit oignon rouge, haché finement
- Le zeste et le jus de 1 lime (plus ou moins, au goût)
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Salade de chou

- 500 ml (2 tasses) de chou rouge, émincé
- 1/4 d'oignon rouge, émincé finement

- 1 piment jalapeno, émincé
- 65 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, hachée
- Jus de 1 lime (ou plus au goût)
- 65 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

Mayonnaise épicée

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise du commerce
- Le jus de 1 lime
- Sauce forte, au goût (Valentina, Cholula, Sambal Oelek, Sriracha etc.)

Crevettes et assemblage

- 454g (1 lb) de crevettes crues et décortiquées
- 20 ml (4 c. à thé) de poudre de chili
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 8 à 12 tortillas de maïs
- Coriandre fraîche, au goût

Préparation

1. Préparer la guacamole. Peler les avocats et retirer le noyau. Déposer la chair d'avocat dans un bol. Ajouter les oignons, les piments, la coriandre, les tomates et le jus de lime.
2. À l'aide d'un pilon à pomme de terre (ou une fourchette), écraser les avocats et les autres ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance désirée (idéalement, pas trop lisse).
3. Assaisonner de sel. Mélanger et rectifier l'assaisonnement (lime et sel, au besoin). Réserver.
4. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la salsa. Réserver.
5. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la salade de choux. Assaisonner de sel et poivre et réserver.
6. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise épicée. Réserver.
7. Dans un bol, mélanger les crevettes, la poudre de chili et l'huile. Saler, poivrer et bien mélanger.
8. Chauffer un poêlon à feu moyen-vif. Cuire les crevettes de 1 à 2 minutes par côté, ou jusqu'à ce

qu'elles soient cuites. Réserver.

9. Réchauffer les tortillas au four à micro-ondes (ou au four).
10. Garnir chaque tortilla de guacamole. Ajouter ensuite la salade de chou, les crevettes, la salsa d'ananas et la mayonnaise épicée. Garnir de coriandre fraîche et servir aussitôt.