



Souper pour les fans de cuisine mexicaine

FRUITS DE MER - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Tacos aux crevettes

- 1 1/2 livre de crevettes moyennes pelées, déveinées
- 2 c. à thé d'ail haché
- 1 c. à thé et 1 c. à soupe de jus de lime
- 2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 2 c. à soupe d'huile
- 16 petites tortillas

Pico de Gallo au zeste de citron

- 1 1/2 tasse de tomates épépinées et coupées en dés
- 1/3 tasse d'oignon rouge émincé
- 1/4 tasse de coriandre émincée
- 2 c. à thé de zeste de citron
- 5 c. à thé à soupe de jus de citron
- 1 1/2 c. à thé de piment jalapeno émincé
- 1 1/2 c. à thé de sel

Sauce tartare mexicaine

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de cornichons coupés en petits dés
- 3 c. à thé de piments jalapenos
- 2 c. à thé d'oignon rouge coupé en petits dés
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/2 c. à thé de poivre moulu

Préparation

Tacos aux crevettes

1. Mélanger les crevettes à tous les ingrédients (garder une c. à soupe d'huile d'olive pour la cuisson).
2. Chauffer une poêle à feu moyen vif et y mettre un peu d'huile d'olive. Faire cuire les crevettes en plusieurs fois (ne pas trop faire cuire les crevettes. Du caoutchouc, on laisse ça pour faire des pneus !).
3. Servir sur des tortillas avec la sauce tartare et le Pico de Gallo au citron.

Pico de Gallo au zeste de citron

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Laisser reposer une trentaine de minutes pour que les saveurs se mélangent bien.

Sauce tartare mexicaine

1. Mélanger les ingrédients ensemble. Ajouter du sel au goût.