TACOS AUX CREVETTES ESTIVAUX ET SALADE DE CHOU

Essayez cette recette bien garnie et rafraîchissante idéale pour l’été!

Cuisson: **20 minutes**

Portions: **3 portions**

Difficulté de la recette: **facile**

Cette recette estivale est parfaite pour faire griller des crevettes au barbecue, les faire sauter dans une poêle ou organiser une réception avec des tacos. Encouragez vos invités à garnir leurs tacos avec la garniture désirée. Les crevettes peuvent être cuites directement après avoir mélangé la marinade ou conservées au réfrigérateur jusqu’à 2 jours.

Ingrédients

Pour les crevettes:

- 18 crevettes de taille moyenne décongelées, éveinées (3 par taco)
- 1 gousse d’ail hachée finement
- 2 c. à soupe d’huile d’olive ou d’avocat
- 1 c. à thé de cumin

- 1 c. à thé de paprika
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- Le jus d’une lime
- 2 c. à soupe de coriandre (ajouter après la cuisson des crevettes)

Garnitures facultatives: avocat, maïs, ananas, oignons verts

Pour la salade de chou:

- 2 tasses de salade de chou tranchée de votre choix
- 2 c. à soupe de mayonnaise à l’avocat
- 2 c. à table de crème sure
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir concassé
- Le jus ½ d’une lime

Étapes

1. Mariner les crevettes lavées avec l’huile, l’ail et les épices indiquées ci-dessus.
2. Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen avec 1 c. à table d’huile d’olive et y ajouter les crevettes. Cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu’à ce que les crevettes soient bien cuites.
3. Garnir de coriandre.
4. Pour préparer la vinaigrette de la salade de chou, mélanger tous les ingrédients et remuer le mélange de chou.
5. Déposer les crevettes sur la tortilla et garnir de salade de chou, d’avocats et d’oignons verts.
6. Vous pouvez également y ajouter des garnitures supplémentaires. L’ananas et le maïs en sont de bons exemples!