

LA RECETTE du LUNDI

tacos aux crevettes chili,
salsa mangue avocat

plat



INGRÉDIENTS

- 400 g de crevettes décortiquées
- 1 mangue bien mûre
- 1 avocat
- 1 citron vert
- 1 petit oignon rouge
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 c. à café de poudre de chili
- 1 c. à soupe d'huile d'olive citron gingembre
- 1 pincée de fleur de sel à la vanille
- 4 tortillas de maïs
- Optionnel : un peu de yaourt grec



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



Préparation :

- Mariner les crevettes
- Mélange dans un bol : les crevettes, l'huile d'olive, la poudre de chili, une pincée de sel et le jus d'un demi-citron vert. Laisse mariner 20 minutes au frais.
- Préparer la salsa mangue-avocat
- Coupe la mangue et l'avocat en petits dés. Émince l'oignon rouge finement. Mélange le tout avec un filet de jus de citron vert et de la coriandre ciselée. Réserve au frais.
- Cuire les crevettes
- Dans une poêle bien chaude (ou même : au barbecue !), fais griller les crevettes 2-3 minutes de chaque côté. Elles doivent être bien dorées et légèrement croustillantes.
- Monter les tacos
- Réchauffe les tortillas quelques secondes à la poêle. Les garnir de salsa, de crevettes grillées et d'une touche de yaourt grec pour adoucir le tout.

Astuce gourmande :

- Ajoute quelques tranches fines de radis ou un peu de chou rouge mariné pour encore plus de croquant et de fraîcheur !

