

Pitas de salade de crevettes nordiques, maïs grillé et avocat



Ingrédients

- 2 épis de maïs frais, épluchés
- 1 lb (454 g) de crevettes nordiques, cuites
- ¼ d'oignon rouge, tranché en fines lanières
- ½ poivron rouge, épépiné et taillé en petits dés
- 1 concombre libanais, tranché en fines rondelles
- 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée
- Le jus d'une (1) lime
- Une pincée de piment rouge broyé
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise (maison ou du commerce)
- La chair d'un (1) avocat, taillée en dés
- 4 pitas coupés en deux
- 4 feuilles de laitue frisée

4 portions

Préparation

1. Préchauffer le BBQ et huiler la grille.
2. Griller les épis de maïs à feu moyen de 3 à 4 minutes sur chacun des quatre côtés. Sur un plan de travail et avec un couteau, coupez les grains de maïs tout autour de l'épi. Réserver.
3. Dans un bol et à l'aide d'une cuillère, mélanger les crevettes avec les grains de maïs, l'oignon rouge, le

