Pitas de salade de crevettes nordiques, maïs grillé et avocat



4 portions

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

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

Pitas de salade de crevettes nordiques, maïs grillé et avocat

poivron rouge, le concombre, la coriandre, le jus de lime, le piment rouge broyé, la mayonnaise et l'avocat. Assaisonner de sel et de poivre.

4. Garnir les pitas de laitue frisée et de salade de crevettes. Servir.