

Tacos aux crevettes, avocat et mangue



6 portions

Ingrédients

18 grosses crevettes déveinées et décortiquées
2 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à thé de cumin
1 c. à thé de poudre de chili
1 c. à thé de paprika
½ c. à thé de piment de cayenne
Jus de 1 lime
4 gousses d'ail hachées
½ tasse de coriandre hachée
Sel et poivre au goût
2 avocats coupés en dés
Jus de 1 lime
1 mangue coupée en dés
½ jalepeno coupé en dés
½ oignon rouge ciselé
½ tasse de coriandre hachée
½ poivron rouge en dés
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
6 tortillas à tacos

Préparation

1. À feu moyen élevé, verser dans une poêle l'huile. Cuire les crevettes 4 à 5 minutes avec le cumin, le chili, le paprika, le piment de cayenne et le jus de lime. Ajouter l'ail et la coriandre et cuire une minute supplémentaire.

Crédit

Max L'Affamé

Tacos aux crevettes, avocat et mangue

Assaisonner de sel et de poivre et réserver.

2. Mélanger tous les ingrédients de la salsa ensemble, tout en réservant un peu de coriandre pour la finition.
3. Dans une tortilla, garnir de salsa, crevettes et coriandre.