

Mini-tortilla croustillant, guacamole et crevettes marinées

Recette pour 12 tapas

Description

Petits disques de tortillas cuits au four, surmontés de guacamole maison et de crevettes marinées à l'ail, au cumin et à la lime.

L'astuce du chef

Choisissez un avocat bien mur pour une guacamole bien crémeuse. Vous pouvez palper l'avocat du bout des doigts et si la chair s'enfonce quelque peu c'est qu'il est prêt. Placez vos avocats avec une pomme ou une banane mûre dans un sac de papier brun pour accélérer le mûrissement. Ces fruits émettent du gaz éthylène qui accélère le processus de maturation!

Ingrédients

Pour les mini-tortillas croustillants

- 1 Unité(s) Tortilla
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la guacamole

- 1 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Brin(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les crevettes marinées

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Lime
- 5 Ml Cumin moulu
- 1 Gousse(s) Ail
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Hachez la coriandre et l'oignon vert. Hachez l'ail. Taillez la chair de tomate italienne en petits dés. Récupérez la chair d'avocat.

Préparation des crevettes marinées

Mélangez l'ail, le cumin, le jus de lime et un filet d'huile végétale. Ajoutez les crevettes. Salez et poivrez. Laissez mariner au moins une heure, puis au dernier moment, faites les sauter dans une poêle chaude quelques minutes seulement jusqu'à ce qu'elles soient toutes roses.

Préparation des tortillas

Découpez des petits disques de tortillas à l'emporte-pièce. Étalez-les sur une plaque recouverte de papier parchemin. Versez un filet d'huile végétale et enfournez de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

Préparation de la guacamole

Écrasez la chair d'avocat à la fourchette. Ajoutez le jus de lime, la coriandre et l'oignon vert. Salez et poivrez. Ajoutez finalement les dés de tomates italiennes.

Préparation des crevettes marinées

Mélangez l'ail, le cumin, le jus de lime et un filet d'huile végétale. Ajoutez les crevettes. Salez et poivrez. Laissez mariner au moins une heure, puis au dernier moment, faites les sauter dans une poêle chaude quelques minutes seulement jusqu'à ce qu'elles soient toutes roses.

Bon appétit!