

Tacos de crevette, salsa à la mangue, guacamole et coleslaw à la pomme

Recette pour 12 tacos

Description

Un taco de la mer tout en fraîcheur...

L'astuce du chef

Vous pouvez tout à fait remplacer les crevettes par d'autres crustacés ou du poisson.

Ingrédients

Salsa à la mangue

- 3 Unité(s) Mangue fraîche
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Lime
- Beurre
- Sel et poivre

Guacamole

- 2 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Lime
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Botte(s) Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 200 Gr Tomates cerises
- Beurre
- Sel et poivre

Coleslaw à la pomme

- 0.25 Unité(s) Chou rouge
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 3 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 0.50 Unité(s) Lime
- Beurre
- Sel et poivre

- 12 Unité(s) Tortilla
- 36 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 2 Unité(s) Lime
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Salsa à la mangue

Ciselez finement votre oignon.

Pressez votre demi lime pour récupérer le jus.

Effeuillez la coriandre et hachez les branches. Réservez la moitié des feuilles. Passez votre couteau deux ou trois fois à travers l'autre moitié des feuilles (la coriandre est fragile, la hacher grossièrement évite une oxydation mal venue...)

Détaillez votre mangue et votre jalapeno en brunoise.

Mélangez le tout dans un bol et assaisonnez de sel et de jus de lime.

Guacamole

Prélevez la chair des avocats.

Prélevez le jus de votre demi lime.

Ciselez votre oignon.

Hachez votre gousse d'ail.

Hachez votre coriandre (branches et feuilles, nous n'avons pas peur d'une oxydation ici car le tout sera mélangé à la chair d'avocat avec peu de contact direct avec l'air ambiant).

Détaillez vos tomates cerises en 4.

Écrasez la chair d'avocat dans un bol et ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez et assaisonnez de sel et de flocons de chili à votre goût. (Vous pouvez aussi mettre votre chair d'avocat sur une planche et la hacher/écraser avec un couteau, ajoutez ensuite le reste des ingrédients et continuez d'hacher le tout jusqu'à la consistance désirée. Assaisonnez de sel et de flocons de chili à votre goût).

Coleslaw à la pomme

Prélevez le jus de votre demi lime.

Avec une râpe à fromage, râpez pommegranny smith et mettez la tout de suite dans un bol avec le jus de lime pour évitez qu'elle brunisse (oxydation). Râpez votre chou rouge et ajoutez le à la pomme.

Mélangez la mayonnaise, l'huile d'olive et le vinaigre de cidre.

Mélangez la vinaigrette avec les légumes. Assaisonnez de sel et de poivre à votre goût.

Montage

Détaillez votre demi lime en 4.

Enlevez la queue de vos crevettes et faites les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Faites chauffer vos tortillas au four ou dans une autre poêle (sans matière grasse).

Étalez une cuillère à soupe de guacamole au centre de vos tortillas.

Ajoutez un peu de coleslaw à la pomme et déposez vos crevettes dessus (3 par personne).

Finissez avec de la salsa à la mangue, quelques feuilles de coriandre et un quartier de citron vert.

Servez avec le coleslaw restant en accompagnement.

Bon appétit!