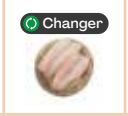




Tacos de crevettes grillées à l'assaisonnement mexicain

avec salsa ananas-jalapenos et crème à la lime

Familiale Barbecue Épicée 30 minutes



Protéine personnalisable + Ajouter Changer ou x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Tilapia
300 g | 600 g



- Crevettes
285 g | 570 g
- Assaisonnement mexicain
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Gousses d'ail
1 | 2
- Ananas
95 g | 190 g
- Lime
1 | 1
- Jalapeno
1 | 2
- Ciboulette
7 g | 7 g
- Mélange pour salade de chou
170 g | 340 g
- Tortillas de farine
6 | 12
- Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Crème sure
1 | 2
- Brochettes en bois
6 | 12

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer les crevettes

- Avant de commencer, tremper les brochettes dans de l'eau chaude pendant 20 min.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen.
- **Guide pour la quantité d'ail à l'étape 3 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
 - Relevé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter les **crevettes**, l'**assaisonnement mexicain**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Enfiler les **crevettes** sur les brochettes. (**CONSEIL** : Si désiré, sauter cette étape. Voir le conseil à l'étape 5.)

4



Chauffer les tortillas

- Disposer les **tortillas** enveloppées sur une moitié de la grille du barbecue.
- Griller de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **tortillas** soient bien chaudes.
- Retirer les **tortillas** de la grille et réserver, sans les déballer.

2



Préparer et mélanger la crème à la lime

- Zester, puis presser le **lime**.
- Hacher grossièrement la **ciboulette**.
- Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime**, la **crème sure**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**eau**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire 2 paquets de 6 tortillas chacun.)

3



Préparer la salade de chou et la salsa

- Dans un bol, mélanger la **mayonnaise**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**.
- Ajouter le **mélange pour salade de chou**, la **moitié** de la **ciboulette** et le **reste** de l'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un autre bol, ajouter **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **jus de lime** et **une pincée** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **ananas**, le **reste** de la **ciboulette** et **1 c. à soupe** de **jalapenos**.

5



Griller les crevettes

- Entre-temps, déposer les **brochettes de crevettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Griller de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Pour ne pas utiliser de brochettes, placer 1 ou 2 feuilles de papier d'aluminium sur la grille, puis disposer les crevettes dessus en une seule couche. Suivre les mêmes instructions de cuisson.)

6



Terminer et servir

- Débrocher les **crevettes**.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis **garnir de salade de chou** et de **crevettes**.
- Couronner d'**un soupçon de crème à la lime**. Garnir de **salsa ananas-jalapenos**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Préparer le tilapia

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

Si vous avez choisi le **tilapia**, le sécher avec un essuie-tout. Assaisonner de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner les **crevettes**. (**REMARQUE** : Ne pas embrocher le tilapia. Éviter de tremper les brochettes et les conserver pour une prochaine création.) Cuire le **tilapia** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **crevettes****.