

Tacos aux crevettes à la mexicaine

avec salade de chou

Rapido

25 minutes



Crevettes



Coriandre



Lime



Mayonnaise



Salade de chou



Piment poblano,
haché



Assaisonnement
mexicain



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Crème sure



Purée d'ail



Guacamole

BONJOUR CREMA

Nous préparons notre propre version de cette crème épaisse, acidulée et piquante à la mexicaine!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Tamis, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Coriandre	7 g	7 g
Lime	1	1
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Piment poblano, haché	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Faire cuire les crevettes et le poblano

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes** et le **poblano**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **poblano** soit tendre et que les **crevettes** soient entièrement cuites**. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Préparer la salade de chou

Dans un grand bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **zeste de lime**, la **moitié** du **jus de lime** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **chou** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Préparer la crème à l'ail et la lime et faire chauffer les tortillas

Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, **¼ c. à thé** de **purée d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **reste** du **zeste de lime** et le **reste** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



Préparer les crevettes

À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Garnir les **tortillas** de **crevettes**, de **poblano** et d'**un peu** de **salade de chou**. Napper d'**un soupçon** de **crème à l'ail et à la lime** et de **guacamole**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser d'**un quartier de lime**, au goût. Servir le **reste** de la **salade de chou** en accompagnement.

Le repas est prêt!