



Salade de mangue, crevettes et jalapenos style tex-mex

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :
15 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 livre de grosses crevettes crues, parées et déveinées

Marinade :

- 45 ml d'huile d'olive
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de paprika
- 1 1/2 c. thé de poudre de chili
- 1 petite pincée de flocons de piments, au goût
- Sel et poivre au goût

Salade de mangue:

- 3 petits avocats ou 2 moyens, coupés en petit dés
- 1/2 gros poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
- 1/4 tasse d'oignon rouge, haché finement
- 2 grosses mangues, pelées, noyaux retirés et coupées en petits dés
- 1/2 gros jalapeno, épépiné, haché
- 1 tasse de maïs en grains (facultatif)
- 1 petite poignée de coriandre fraîche, ciselée

Vinaigrette :

- 90 ml d'huile d'olive
- 1/3 tasse de jus d'orange
- Jus d'une lime et son zeste
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 1/2 c. thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les crevettes avec les ingrédients de la marinade. Laisser reposer pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer les ingrédients de la salade et les déposer dans un grand bol.
3. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
4. Dans une poêle, faire griller les crevettes pendant 2 minutes. Les retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes de plus, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées, sans les surcuire.
5. Couper les crevettes en petits morceaux et les ajouter à la salade. Bien mélanger.
6. Ajouter la vinaigrette et mélanger de nouveau.
7. Déguster telle quelle, dans des tacos ou accompagnée de chips de maïs.