

Fiesta mexicaine : Tacos aux crevettes

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - FRUITS DE MER - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450 grammes de crevettes moyennes, déveinées et décortiquées
- 1 poivron rouge, coupé en fines lanières
- 1 poivron orange, coupé en fines lanières
- 2 petits oignons jaunes, coupés en fines lanières
- ¼ tasse d'huile de canola
- Le jus d'une lime
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table de poudre de chili
- 1 c. thé de cumin
- ¼ c. thé de flocons de piments
- Sel et poivre
- 8 petites tortillas

Garniture :

- Crème sure
- Jalapenos
- Coriandre
- Salsa
- Guacamole

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Dans un gros bol, mélanger tous les ingrédients sauf les tortillas et les garnitures. Bien mélanger.
3. Déposer le tout sur une tôle recouverte de papier parchemin.
4. Cuire de 20 minutes ou jusqu'à tant que les légumes soient bien cuits.
5. Déposer dans les tortillas et garnir au goût.