



Tacos de crevettes à la mayonnaise sriracha

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Crevettes géantes (330g) »

2 Oignons poireaux

2 Feuilles de chou rouge

4 feuilles de salade verte

2 Citrons verts

1 Avocat

Sel

2 cs d'huile de sésame

1 cc de flocons de piment

4 petites tortillas souples (d'environ 25 g chacune)

4 cuillère à soupe de mayonnaise Sriracha (produit fini)

un peu de cresson de shiso pour décorer

Préparation

1. Décongeler les crevettes Pacific Prawns selon les instructions figurant sur l'emballage, les rincer à l'eau froide et les éponger.
2. Nettoyer et couper les oignons poireaux en rondelles. Laver et sécher les feuilles de chou rouge et de salade. Couper le chou rouge en très fines lamelles, émietter la salade en bouchées. Presser un citron vert, laver le second à l'eau chaude et le couper en quartiers. Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et détacher la chair de l'écorce. La couper en fines tranches et l'arroser de jus de citron vert.
3. Saler les crevettes et les faire revenir dans l'huile de sésame chaude en les retournant. Ajouter les oignons poireaux et les faire cuire à feu vif pendant 2 à 3 minutes. Assaisonner légèrement avec des flocons de chili.
4. Réchauffer les tortillas l'une après l'autre dans une poêle antiadhésive sans matière grasse et les badigeonner d'un peu de mayonnaise sriracha. Déposer dessus la salade, le chou rouge et l'avocat. Répartir les crevettes par-dessus et arroser avec le reste de mayonnaise. Saupoudrer de flocons de piment et de cresson de shiso et servir immédiatement avec des quartiers de citron vert.

Remarque importante : bien faire chauffer le produit avant de le consommer !