



Bol de crevettes géantes épicées à la cajun avec avocat et mayo à la sriracha

Spécial cétó

Épicée

25 minutes



- | | |
|---|---|
| 
Crevettes géantes
285 g 570 g | 
Petites tomates
113 g 227 g |
| 
Mélange printanier
113 g 227 g | 
Avocat
1 2 |
| 
Monterey Jack, râpé
½ tasse 1 tasse | 
Mayonnaise
2 c. à soupe 4 c. à soupe |
| 
Sriracha
2 c. à thé 4 c. à thé | 
Mélange d'épices cajun
1 c. à soupe 2 c. à soupe |
| 
Bébés épinards
56 g 113 g | 
Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe 2 c. à soupe |

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

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans un petit bol, mélanger la **sriracha** et la **mayonnaise**.
- Couper les **tomates** en deux.
- À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Assaisonner du **mélange d'épices cajun**, puis **saler** et **poivrer**.

2



Cuire les crevettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

3



Assembler la salade

- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **épinards**, le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger.

4



Assaisonner l'avocat

- Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 2,5 cm (1 po). **Saler** et **poivrer**.

5



Terminer et servir

- Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir de **crevettes** et d'**avocats**.
- Parsemer de **fromage**.
- Arroser d'**un filet** de **mayo à la sriracha**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

** Cook shrimp to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.



Ce repas ne vous convient pas?
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.