

# Tacos aux crevettes à la mexicaine

avec salade de chou

Rapido

25 minutes



Crevettes



Guacamole



Lime



Mayonnaise



Salade de chou



Poblano, haché



Assaisonnement mexicain



Tortillas de farine



Crème sure



Purée d'ail

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

*Fumé, sucré et épicé réunis pour une parfaite saveur tex-mex!*

## D'abord

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

### Guide pour la quant. d'ail à l'étape 5 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé
- Très relevé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Lime	1	1
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Poblano, haché	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée d'ail	2 ½ c. à thé	5 c. à thé
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, 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer

• Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



## 2 Faire 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 pour 4 pers.).

• Ajouter le **chou**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## 3 Préparer les crevettes

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

• **Saler** et **poivrer**.



## 4 Faire cuire les crevettes et le poblano

• Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.

• Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **crevettes** et le **poblano**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **poblano** soit tendre et que les **crevettes** soient entièrement cuites, en remuant souvent\*\*.

• Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.



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

• Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **purée d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quant. d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

• Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.

• Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



## 6 Terminer et servir

• Garnir les **tortillas** de **crevettes**, de **poblano** et d'un **peu** de **salade de chou**.

• Napper d'un **souçon** de **crème à l'ail et à la lime** et de **guacamole**.

• Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

• Servir le **reste** de la **salade de chou** en accompagnement.

**Le souper, c'est réglé!**