

Tacos aux crevettes à la mexicaine

avec salade de chou croquante et crème lime et ail

Familiale

25 à 35 minutes



Crevettes



Coriandre



Lime



Mayonnaise



Salade de chou



Épices à enchilada



Tortillas de farine



Crème sure



Gousses d'ail

BONJOUR ÉPICES À ENCHILADA

Ce mélange savoureux combine des épices réconfortantes à de l'oignon et de l'ail aromatiques!

D'abord

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

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5

(doubler la qté pour 4 pers.):

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevette	285 g	570 g
Coriandre	7 g	7 g
Lime	1	1
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Cuire les crevettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile**, puis les **crevettes**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes, en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 1 à 2 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient doré foncé et entièrement cuites**.
- Réserver dans une assiette.



Préparer la salade de chou

- Dans un bol moyen, ajouter la **mayonnaise**, le **jus de lime**, la **moitié** du **zeste de lime** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **salade de chou** et la **moitié** de la **coriandre**, puis bien mélanger.



Faire la crème lime et ail

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **reste** du **zeste de lime**, **½ c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et **½ c. à thé** d'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la qté d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Enrober les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter les **crevettes**, les **épices à enchilada** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir d'**un peu** de **salade de chou**, puis de **crevettes**. Couronner d'**un soupçon** de **crème lime et ail** et parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- 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!