

Tacos aux crevettes à la mexicaine

avec salade de chou

Rapido

25 minutes



Crevettes



Lime



Mayonnaise



Mélange pour salade
de chou



Poblano, haché



Assaisonnement
mexicain



Tortillas de farine



Crème sure



Purée d'ail



Guacamole

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

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
- 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
Mélange pour 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 rejoindre

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- 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 et les poblanos

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **crevettes** et les **poblanos**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poblanos** soient tendres et que les **crevettes** soient entièrement cuites**.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Préparer 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 la qté pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange pour salade de chou**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.



Préparer la crème lime et ail et chauffer les tortillas

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime** et **1 c. à thé** de **purée d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



Préparer les crevettes

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



Terminer et servir

- Garnir les **tortillas** de **crevettes**, de **poblanos** et d'**un peu** de **salade de chou**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème lime et ail** 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!