

# Tacos de crevettes grillées à l'assaisonnement mexicain

avec salsa ananas-jalapenos et crème à la lime

Grillade

Épicée

30 minutes



Crevettes



Assaisonnement mexicain



Gousses d'ail



Ananas



Lime



Jalapeno



Coriandre



Salade de chou



Tortillas de farine



Mayonnaise



Crème sure



Brochettes en bois

BONJOUR ANANAS

*Ce fruit ajoute une touche sucrée et juteuse aux plats salés!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen.

**Guide pour la quant. d'ail à l'étape 3 (doubler pour 4 pers.) :**

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

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler pour 4 pers.) :**

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : 1 c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, 2 petits bols, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Ananas	95 g	190 g
Lime	1	1
Jalapeno 🌶️	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Salade de chou	170 g	340 g
Tortillas de farine	6	12
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Brochettes en bois	6	12
Sucre*	¾ c. à thé	1 ½ 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.



## 1 Préparer les crevettes

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter les **crevettes**, l'**assaisonnement mexicain**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Enfiler les **crevettes** sur les **brochettes**. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative. Voir le conseil à l'étape 5.)



## 4 Faire chauffer les tortillas

- Disposer la **pochette de tortillas** d'un côté du barbecue.
- Faire griller de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes, en les retournant une fois.
- Retirer la **pochette** du barbecue. Réserver les **tortillas** dans la pochette.



## 2 Préparer et faire la crème à la lime

- Zester, puis presser la **lime**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime**, la **crème sure**, **1 c. à thé** d'**eau**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire 2 pochettes contenant 6 tortillas chacune.)



## 5 Faire griller les crevettes

- Entre-temps, disposer les **brochettes de crevettes** de l'autre côté du barbecue.
- Faire griller de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites, en les retournant une fois\*\*. (**CONSEIL** : Pour faire cuire les crevettes sans brochettes, placer 1 ou 2 feuilles d'aluminium sur la grille, puis disposer les crevettes sur l'aluminium en une seule couche. Suivre les mêmes instructions pour la cuisson.)



## 3 Faire la salade et la salsa

- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, **½ c. à soupe** d'**eau**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.), puis remuer jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout.
- Ajouter la **salade de chou**, la **moitié** de la **coriandre** et le **reste** de l'**ail**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quant. d'ail.) **Saler** et **poivrer**, au goût. Réserver.
- Ajouter le **reste** du **jus de lime** et **une pincée** de **sucre** (doubler pour 4 pers.) dans un autre petit bol. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout.
- Ajouter l'**ananas**, le **reste** de la **coriandre** et **1 c. à soupe** de **jalapenos**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)



## 6 Terminer et servir

- Défaire les **brochettes de crevettes**.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir de **salade de chou** et de **crevettes**.
- Couronner d'un **soupçon** de **crème à la lime**. Napper de **salsa ananas-jalapenos**.

## Le souper, c'est réglé!