

Sauce à tacos au poisson

- La meilleure recette de sauce à tacos au poisson!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de **crème sure** faible en gras (ou yogourt grec)
- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 lime, coupé en deux
- 1/2 cuillère à thé de cumin
- 1/2 cuillère à thé de coriandre séchée
- 1/2 cuillère à thé d'aneth séchée
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/4 de cuillère à thé de poudre de chipotle (ou poudre de chili, un coup mal pris)
- 1/2 cuillère à thé de câpres émincées
- 1 piment fort de votre choix émincé
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

Préparation :

1. Dans un petit bol, combiner la crème sure et la mayonnaise.
2. Ajouter le jus d'une demi-lime. Bien mélanger.
3. Ajouter toutes les épices et mélanger. Ajouter les câpres, le piment fort et la coriandre.
4. Mélanger.
5. Réfrigérer pendant 1 heure avant de servir.

Vous faites des délicieux tacos aux poissons panés? Voici une sauce absolument incroyable... Il faut essayer. :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)