

## Tacos aux crevettes

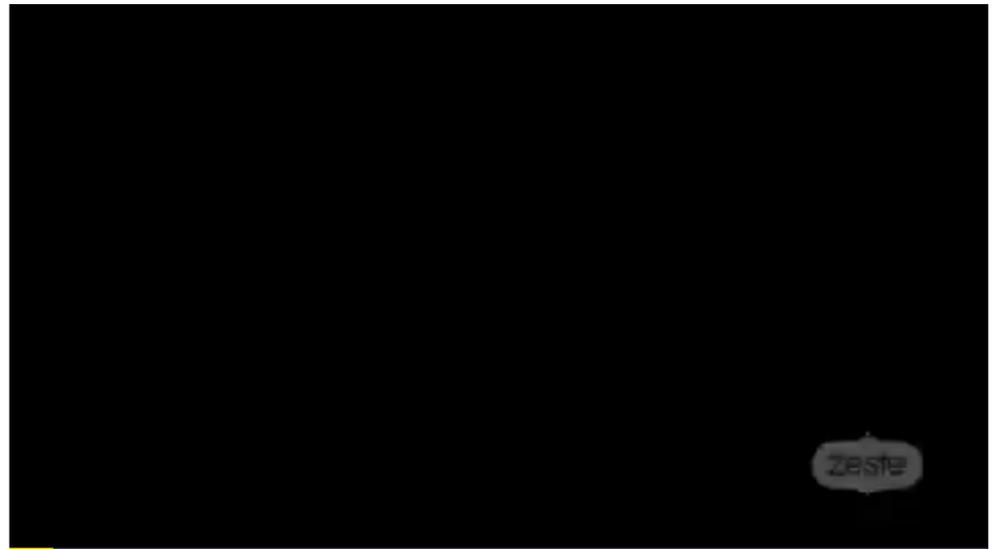
par [CAROLINE MCCANN](#)

Quantité : **4 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **23 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **8 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

454 g (1 lb) crevettes 21-25 crues, déveinées et décortiquées

Jus de deux limes

3 ml (1/2 c. à thé) de cumin

3 ml (1/2 c. à thé) de paprika fumé

3 ml (1/2 c. à thé) d'origan séché

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola

1 gros oignon blanc, pelé et émincé

1 gros poivron jaune, coupé en juliennes

250 ml (1 tasse) de maïs en grain frais ou congelé

3 tomates, épépinées et coupées en dés

30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, haché grossièrement

8 galettes de farine de maïs (tacos)

125 ml (1/2 tasse) de guacamole

125 ml (1/2 tasse) de salsa moyenne

65 ml (1/4 tasse) de crème sure

Sel et poivre

### Préparation

1. Combiner les crevettes, le jus de lime, les épices et l'huile d'olive dans un sac en plastique. Déposer au réfrigérateur et laisser mariner pendant 1 heure.
2. Préchauffer le four à 200°F et mettre les galettes de maïs (préalablement enveloppées dans un papier aluminium) au chaud le temps de faire la farce à tacos.
3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile de canola à feu moyen. Faire sauter les oignons, le poivron et le maïs en grains pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée. Assaisonner, retirer les légumes de la poêle et les réserver.
4. Ajouter les crevettes dans la poêle chaude et faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient presque toutes roses mais encore un peu crues (environ 2 minutes). Assaisonner.
5. Ajouter les dés de tomates et continuer la cuisson à feu bas, pendant 3 minutes (le temps que l'eau de cuisson des tomates s'évapore).
6. Retirer du feu, ajouter la coriandre hachée, les légumes sautés et vérifier l'assaisonnement.
7. Pour assembler: retirer les galettes de maïs du four et en déposer une sur votre plan de travail. Garnir la galette de la garniture à crevettes et ajouter de la guacamole, la salsa et de la crème sure. Refermer le tout et répéter avec les autres galettes.

PUBLICITÉ