



## Tacos crémeux aux crevettes grillées

 PRÉPARATION : 30 MIN

Les tacos au poisson sont extrêmement populaires. Essayez notre version éclair composée de tortillas de maïs garnies de crevettes, d'une sauce crémeuse, de salade de chou croquante, de fromage râpé Tex Mex et de salsa.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

- 1 lb (450 g) de crevettes géantes décortiquées et nettoyées, non cuites
- 4 c. à thé d'huile, divisées
- 1 oignon, tranché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*
- 2 c. à soupe de jus de lime frais et 2 c. à soupe d'eau
- 8 tortillas de maïs (6 po), chaudes
- 3/4 tasse de fromage Tex Mex râpé *Cracker Barrel*
- 3/4 tasse de mélange pour salade de chou
- 1/2 tasse de salsa

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le barbecue à feu mi-vif.

#### Étape 2

Remuer les crevettes dans 1 c. à soupe (3 c. à thé) d'huile; enfiler sur des brochettes. Griller de 2 à 3 min de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles rosissent. Retirer les crevettes des brochettes; réserver.

#### Étape 3

Chauffer le reste de l'huile dans une grande poêle à feu mi-vif. Ajouter l'oignon; faire revenir de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'il soit à peine tendre, en ajoutant l'ail 1 min avant la fin de cette étape. Ajouter le produit de fromage à la crème, le jus de lime et l'eau; poursuivre la cuisson en remuant de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde complètement et que la sauce soit chaude. Ajouter les crevettes; mélanger légèrement.

#### Étape 4

Verser le mélange de crevettes sur les tortillas, garnir du fromage râpé, du mélange pour salade de chou et de la salsa.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Substitution(s)

Remplacez le mélange pour salade de chou par de la laitue romaine ou iceberg finement tranchée et le jus de lime par du jus de citron.

### Une touche d'éclat

Décorez ce plat de fines tranches de lime ou de coriandre fraîche.

### Variante

Pour ajouter du piquant, préparez la recette avec du produit de fromage à la crème *Philadelphia Jalapeno*.

### Calories **420**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 21 g	32 %
Matières grasses saturées 9 g	45 %
Cholestérol 215 mg	
Sodium 660 mg	28 %
Glucides 29 g	10 %
Fibres alimentaires 4 g	16 %
Sucres 5 g	
Protéines 30 g	
Vitamine A	20 %
Vitamine C	30 %
Calcium	25 %
Fer	20 %

## Portions

4 portions de 2 tacos (260 g) chacune