



TACOS DE CREVETTES

Ingrédients

8 tortillas
500g d' Easy Crevettes Pacific West
250g de chou blanc
1 piment doux
1 citron vert
2 c à s de mayonnaise
1 c à s de sauce siracha
Ail en poudre
Paprika
Vinaigre de cidre
Sel et poivre
Coriandre
Miel liquide

ÉTAPES

ÉTAPE 1

Émincez le chou blanc et le piment doux puis déposez-les dans un saladier. Salez, poivrez, ajoutez le jus du citron, le vinaigre et le miel pour une touche sucrée salée. Mélangez puis réservez au frais.

ÉTAPE 2

Dans un saladier, assaisonnez les Easy Crevettes Pacific West (décongelées au préalable) avec une cuillère à café d'ail en poudre, du sel, du poivre de Cayenne et 1 cuillère à café de paprika. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, mélangez et faites sauter 3 à 4 minutes dans une poêle antiadhésive.

ÉTAPE 3

Préparez la sauce en mélangeant deux cuillères à soupe de mayonnaise avec la cuillère de sauce siracha. Réchauffez les tortillas dans une poêle.

ÉTAPE 4

Garnissez les tortillas avec la salade de chou, les crevettes et un peu de sauce. Agrémentez de coriandre fraîche. Servez rapidement après préparation !