

TACO AUX CREVETTES DU HONDURAS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

16 gr	Crevettes du Honduras	1 bouquet	Oignon nouveau
4	Wraps tortilla Ø 12cm	gousse	d'ail
150 gr	Mais à popcorn	6 pc	Tomates cherry
1	Avocat	1 bouquet	Cerfeuil et aneth
1	Cœurs de laitue brisés	50 ml	Huile d'olive
1	Poivron rouge	1 c. à c.	Poudre de curry
2	Citron	1 pincée	Sel marin fin

chercher plus de recettes de
crevettes sur www.klaaspuul.com

TACO AUX CREVETTES DU HONDURAS

PUUL
Shrimps of the World

 4 personnes
 25 minutes
 moyenne

Les crevettes du Honduras sont des crevettes tropicales. L'élevage se fait généralement en viviers à la côte. De plus en plus souvent, il est certifié développement durable. Dans des conditions idéales, les crevettes peuvent mesurer jusqu'à 20 cm.

PRÉPARATION:

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec couvercle, parsemez les grains de maïs avec une demi-cuillère de poudre de curry et l'ail dans la poêle, faire ensuite cuire le popcorn. Assaisonner avec du sel et conserver le popcorn sur du papier. Râper 1 citron dans un récipient, découper les quartiers et mélanger avec un peu d'huile d'olive et du citron râpé. Eplucher l'avocat et enlever son noyau, mélanger avec du poivron rouge finement coupé. Mélanger les crevettes du Honduras avec le citron, quelques cuillères d'avocat écrasé et une pincée de sel. Couper le reste de citrons en fines tranches et les conserver pour la décoration. Faire brièvement cuire le wrap tortilla dans une poêle chaude, jusqu'à ce que les deux faces soient colorées. Le plier ensuite autour d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une coquille de taco. Agir rapidement car le wrap se dessèche vite ! Couper les cœurs de laitue brisés en feuilles distinctes et couper en deux les tomates cherry. Couper finement l'oignon nouveau en tranches et décortiquer le cerfeuil et l'aneth en de belles petites feuilles.

DÉCORATION:

Prendre une petite assiette profonde. Déposer un peu de popcorn au milieu ainsi que de l'avocat écrasé. Remplir la coquille taco d'abord avec les feuilles de cœurs de laitue brisés, puis avec le mélange de crevettes. Mettre le taco au milieu du mélange d'avocat entre le popcorn. Décorer le taco avec une tranche de citron, 3 demi-tomates cherry et quelques feuilles de cerfeuil et d'aneth.