

# Tacos, cœur de romaine ciselée, crevette, saumon et crabe, garnitures cognac et herbes fraîches.

Recette pour 12 tapas

## Description

Tacos, laitue croquante, garnie de crevettes, saumon et crabe. Le tout est accompagné d'une sauce tomatée au cognac et herbes fraîches.

## L'astuce du chef

Ne pas remplir vos Tacos trop tôt, pour ne pas qu'ils ramollissent à cause de l'humidité de la garniture. Toutes les salades peuvent entrer dans la composition de cette recette. Plus la découpe du saumon est régulière, plus le mélange est agréable en bouche.

## Ingrédients

### Pour la garniture du Tacos

- 200 Gr Filet de saumon sans peau
- 6 Bâton(s) Goberge
- 10 Unité(s) Crevettes moyennes cuites
- 1 Unité(s) Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 4 Feuille(s) Salade romaine
- 12 Unité(s) Mini-tacos
- 200 Ml Crème sûre
- 1 Unité(s) Jus de lime
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la sauce cocktail au Cognac

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 15 Ml Cognac
- 15 Ml Ketchup
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le saumon, les crevettes et la goberge en petits dés. Ciselez l'échalote, la romaine et la ciboulette. Mélangez votre jus de lime dans la crème sûre, assaisonnez sel, poivre.

### Préparation de la sauce cocktail au Cognac

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde et le ketchup. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Salez et poivrez selon votre goût, ajoutez le cognac et mélangez.

### Préparation du mélange des mini Tacos

Mélangez les dés de saumon, crevettes et goberge avec l'échalote, la ciboulette et autant de sauce

cocktail au Cognac que voulu. Rectifiez l'assaisonnement de sel et poivre. A part dans un bol, mélanger votre crème sure avec du sel et du poivre, ajoutez y de la ciboulette ciselée.

#### Dressage de vos tapas

Remplissez vos mini Tacos à l'aide des garnitures. Finissez avec un ou plusieurs traits de crème sure sur la salade en décoration.

**Bon appétit!**