

Tacos terre et mer : sauté de poulet aux crevettes de Matane, guacamole crémeux à la lime, maïs et coriandre fraîche|

Recette pour 12 tapas

Description

Un taco simple et efficace pour satisfaire son bedon.

L'astuce du chef

Bon app !

Ingrédients

Tacos

- 12 Unité(s) Tacos
- Sel et poivre

Poulet et crevettes

- 250 Gr Haut de cuisse de poulet
- 250 Gr Crevettes de matane
- 150 Gr Oignon rouge
- 1 Cuil. à thé Origan séché
- 1 Cuil. à thé Sambal oelek
- 12 Branche(s) Coriandre
- 1 Tasse(s) Maïs congelé

- Sel et poivre

Guacamole

- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**

Poulet et crevettes

Coupez vos hauts de cuisses en minces lanières, sautez les dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et réservez-les au frigo.

Une fois le poulet refroidi, ajoutez-y les crevettes de matanes, l'origan séché, la sambal oelek et les oignons rouges coupés très finement. Laissez mariner pendant environ 30 minutes. Assaisonnez de sel et poivre.

Guacamole

Retirez la chair des avocats et placez-les dans un robot culinaire, ajoutez le jus et le zeste des limes

et l'huile d'olive.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Assaisonnez de sel et poivre, goûtez et réservez au frigo.

Finition montage

Choisissez le style de taco que vous préférez, commencez par y mettre de la guacamole et placez-y par dessus le mélange de poulet et crevettes.

Bon appétit!