

# Tacos crevettes Al Pastor

3 mini tortillas de maïs garnies de crevettes marinées façon al pastor, dés d'avocat, coriandre fraîche et jus de citron



Plats



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole et les cubes d'avocat. en froid positif.  
Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon épluché et coupé en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.  
Badigeonner les crevettes de marinade achiote et réserver au frais, environ 2 heures avant le service.  
Laver et émincer le chou rouge.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilé saisir les crevettes rapidement des deux cotés environ 20 secondes.

Dans un saladier remplie d'eau froide, effectuer un aller retour avec les tortillas de maïs et les snacker sur la plancha sans matières grasses environ 10 secondes de chaque cotés.

Puis dresser les tacos :

- Le guacamole
- La crevette
- Le pico
- Le maïs
- Les cubes d'avocat
- Le chou rouge
- Le piment jalapenos
- L'aneth

Envoyer aussitôt avec le citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS Ø12 CM	7492	3 pces
DELUXE GUACAMOLE 500 g	7944	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
MARINADE ACHIOTE	7468	10 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
Maïs en grains		20 g
Coriandre fraîche		3 g
Citron vert		0.3 pces
Tomates grappes		30 g
Oignons		20 g
Crevettes 60/80		60 g
Aneth		2 g
Huile d'olive		3 ml