

Fajitas de crevettes - 4 pers

Crevettes aux épices fajitas, guacamole, taco salsa, poivrons grillés et avocat servis dans une tortilla de blé.



Plancha

Mise en place

- 1 sachet de Tortillas de blé Amigos
- Fajitas Mix Amigos
- 2 avocats
- 1 sachet de Guacamole Mix Amigos
- Taco salsa Amigos
- Tranches d'avocat
- Huile d'olive
- Coriandre
- Citron vert
- 500 g de crevettes/gambas décortiquées

Mariner les crevettes

Dans un récipient, diluer le sachet de Fajitas mix dans le jus d'un citron et un filet d'huile d'olive. Ajouter les crevettes décortiquées et bien mélanger le tout.

Laisser reposer au frais pendant 15 - 20 minutes environ.

Pendant ce temps, préparer le guacamole :

- Couper les 2 avocats en deux, ôter les noyaux et la peau.
- Dans un bol, écraser grossièrement la chair des 2 avocats à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter le sachet de Guacamole Seasoning Mix et mélanger, arroser de jus de citron.

Réserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Couper le dernier avocat en lamelles et le stocker au frais, avec un trait de jus de citron dessus pour éviter qu'il noircisse.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	1 pces
FAJITAS MIX' - ASSAISONNEMENT POUR FAJI	6171	1 sachet
GUACAMOLE MIX' - ASSAISONNEMENT POUR	6172	1 sachet
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	1 Boite
Crevettes avec le fouet		500 g
Avocat Hass (300/365 g)		3 pces
Huile d'olive		2 cuillère
Coriandre fraîche		0.25 bou
Citron vert		1 pces

Mise en oeuvre

Dans un sauteuse, saisir les crevettes quelques minutes, réserver.

Réchauffer dans la sauteuse, le mélange de Poivrons et Oignons grillé préalablement égoutté.

Réchauffer la Taco Salsa et les Tortillas de blé Amigos.

Garnir les tortillas avec du guacamole, de la taco salsa, des poivrons et oignons, des crevettes marinés. Arroser de jus de citron vert.