

## Tacos de Crevettes et sa Mayonnaise Haute Fermeté



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
40 pièces	Crevettes décortiquées	~
2 pièces unitaires	Oignons rouges	~
2 pièces unitaires	Avocats	~
1	Salade verte Iceberg	~
10 pièces	Tortillas de maïs ou de blé	~
3 pièces unitaires	Citrons verts	~
4 pièces unitaires	Gousses d'Ail	~
PM	Persil	~
PM	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg MENU&CO	0219136
PM	Huile d'olive	~
PM	Paprika	~
PM	Sel et Poivre	~

### Étapes de préparation

- 1 Dans un bol, mélanger les crevettes avec l'huile d'olive, le jus de citron vert, l'ail émincé, le paprika, le sel et le poivre. Laisser mariner pendant environ 30 minutes au réfrigérateur.
- 2 Pendant ce temps, découper l'oignon rouge, l'avocat ainsi que la salade en fines lamelles.
- 3 Préchauffer une poêle ou un grill à feu moyen-élevé. Ajouter un filet d'huile d'olive et faire griller les crevettes marinées pendant 2-3 minutes de chaque côté,

- 3 jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 4 En parallèle, chauffer les tortillas dans une poêle ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
- 5 Badigeonner les tortillas de mayonnaise Haute Fermeté, les garnir avec les aliments préparés en amont et y ajouter un brin de persil ciselé ainsi qu'un filet de jus de citron vert avant de les plier.

## Astuce du chef

Vous pouvez apporter une touche de fraîcheur et de complexité à vos tacos, avec une marinade sucrée et acidulée à base de citron vert, miel, sauce soja et gingembre pour vos crevettes.