



Tacos aux crevettes



Vous cherchez une recette rapide à faire et originale ? Découvrez cette délicieuse recette de tacos avec sa sauce mayo La Fraîch' Touch.

INGREDIENTS

- Huile d'olive
- Oignon (émincé)
- Crevettes (quantité selon votre préférence)
- Sel et poivre (pour l'assaisonnement)
- Feuilles de laitue
- Tomates
- Avocat
- Citron
- Piment
- Maïs
- Mayonnaise La Fraîch' Touch
- Tortillas

PREPARATION

- 1) Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit doré.
- 2) Ajoutez les crevettes et le piment dans la poêle, assaisonnez avec du sel et du poivre, et laissez cuire jusqu'à ce que les crevettes soient bien dorées.
- 3) Rincez les feuilles de laitue à l'eau claire.
- 4) Découpez les tomates en dés et tranchez l'avocat.
- 5) Égouttez le maïs et préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise La Fraîch' Touch avec un peu de jus de citron.
- 6) Chauffez-les tortillas selon les instructions du paquet.
- 7) Garnissez chaque tortilla avec une feuille de laitue, puis ajoutez les crevettes cuites, les dés de tomate, les tranches d'avocat, et le maïs égoutté. Terminez par un filet de mayonnaise La Fraîch' Touch accompagnée de citron. Roulez les tortillas et dégustez !

