



Tacos aux scampis épicés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 petit bocal de crème aigre
1 citron vert (le jus)
sel et poivre
500 grammes de scampis (décongelés, décortiqués et déveinés)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
8 tortillas pour wraps (mini)
1/2 chou pointu (émincé)
1 avocat (en cubes)
1/4 ananas frais (en cubes)
1 piment espagnol (émincé)
1 bouquet de coriandre (émincé)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la crème épaisse et le jus d'un 1/2 citron vert. Salez et poivrez.
- 2.** Séchez les scampis et placez-les dans un récipient. Saupoudrez-les de cumin en poudre, de piment de Cayenne, de sel et de poivre, d'huile d'olive et du jus de 1/2 citron vert.
- 3.** Faites chauffer une poêle et faites joliment dorer les scampis. Réservez.
- 4.** Réchauffez les tortillas dans une poêle. Garnissez chaque tortilla de chou pointu, de cubes d'avocat, d'ananas, de piment rouge et de coriandre. Ajoutez les scampis. Aspergez-les du mélange à la crème épaisse et au citron vert. Repliez la tortilla.