

## TACOS CROUSTILLANTS REVISITÉS TARTINABLES CREVETTES FAÇON THAÏ



|  x4 |

### INGRÉDIENTS

- 4 pots de Tartinables Crevettes façon Thaï 140g Cap Océan
- Du persil
- 1 citron
- De la coriandre
- 2 poivrons rouges
- 200g de maïs
- Une dizaine de crevettes cuites
- De la sauce soja sucrée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du gingembre en poudre (ou frais)
- Pour la pâte à tacos :
  - 175g de farine de blé
  - 175g de farine de maïs
  - 1 pincée de sel
  - 1 blanc d'oeuf
  - 20cl d'eau
  - De l'huile d'olive

### MATÉRIEL

- Une passoire
- Deux poêles
- Un pinceau de cuisine
- Un bol
- Un saladier
- Un rouleau à pâtisserie
- Un couteau
- Une planche à découper
- Un zesteur ou 1 râpe à grain fin
- Du papier sulfurisé (pas obligatoire)

### RÉALISATION

#### LES ÉTAPES :

Pour la garniture :

Rincez la mâche, la coriandre et le persil à l'eau froide. Mettez de côté.

Égouttez le maïs dans une passoire.

Pendant ce temps-là, rincez et coupez les 2 poivrons en fines lamelles puis faites les revenir à feu moyen avec de l'huile d'olive dans une poêle durant 20 à 30min.

Pour la pâte à tacos :

Pendant la cuisson des poivrons, dans un saladier, mélangez à l'aide de vos mains les 2 farines avec le blanc d'oeuf, l'eau et le sel jusqu'à obtention d'une boule de pâte bien homogène. Divisez la en 8 parts identiques et préparez un plan de travail fariné.

À l'aide d'un rouleau, écrasez les boules pour obtenir une galette ronde d'environ 12cm de diamètre (mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé si la pâte colle).

Répétez avec les 8 parts.

Faites cuire les galettes dans une poêle et badigeonnez-les d'huile d'olive avec un pinceau. Placez-les sur une grille en déposant la galette seulement sur 2 ou 3 barres (illustration <http://www.recettes6continents.com/coquilles-tacos-maison/>) à 375°C pendant 7 à 10min.

Coupez les crevettes en morceaux et faites les revenir dans la sauce soja sucrée pendant 2 à 3min. Les saupoudrez de gingembre en poudre. Rajoutez les poivrons, les pots de Tartinables crevettes façon Thaï et le maïs. Bien mélangez.

Dressez les tacos croustillants dans les assiettes et déposez le mélange à l'intérieur. Parsemez de persil, de coriandre et de zestes de citron réalisés à l'aide d'un zesteur ou d'une râpe grain fin. Dégustez.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.