THE J.M. SMUCKER Co

Tacos aux crevettes aux abricots et chili avec salsa piquante et créma

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 30 mins	25 mins	8	N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine tout usage biologique Robin Hood®

  Farine tout usage Biologique Robin Hood® (Non-blanchie)

- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/3 tasse (75 ml) de shortening végétal
- 3/4 tasse (175 ml) d'eau chaude
- 1 sac (400 g) de grosses crevettes (taille 31-40), crues, pelées
- 1/2 tasse (125 ml) de confiture Smucker's® Pure aux abricots
- 3 c. à table (45 ml) de jus de lime
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de chili en poudre
- 1/2 c. à thé (2 ml) de paprika fumé
- 1/2 c. à thé (2 ml) de paprika sucré
- sel et poivre, au goût
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale
- 8 oignons verts, parés et coupés en deux
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de maïs en grains
- 1/2 tasse (125 ml) de relish Bick's® aux piments forts
- 2 c. à table (30 ml) de confiture Smucker's® Pure aux abricots
- 1 c. à table (15 ml) de jus de lime, ou au goût
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure ou de yogourt grec nature
- 1/4 tasse (50 ml) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1 c. à thé (5 ml de zeste de lime, ou au goût
- sel, au goût
- 2 avocats, pelés, coupés en quatre et tranchés
- 1 tasse (250 ml) de coriandre fraîche, hachée
- rondelles de piments forts Bick's®, au goût

Directions

Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant jusqu'à l'obtention de morceaux de la taille des pois. Ajouter l'eau chaude et pétrir jusqu'à ce que tout soit lié. Renverser sur une surface légèrement farinée et continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Couvrir et laisser reposer 20 minutes. Diviser en 8. Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Abaisser la pâte en cercles de 8 po (20 cm). Faire chauffer une grande poêle sur feu moyen vif. Faire cuire les tortillas, une à la fois, de 1 à 2 minutes par côté jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et mouchetées. Les déposer dans une assiette, couvrir d'un linge de vaisselle et garder chaud jusqu'au moment de servir.

Combiner tous les ingrédients (sauf l'huile végétale) dans un bol moyen. Réserver.

Mélanger les oignons verts avec l'huile d'olive. Faire chauffer une grande poêle sur feu moyen vif. Faire cuire les oignons verts jusqu'à ce qu'ils ramollissent et soient légèrement carbonisés. Déposer sur une planche à découper et hacher grossièrement. Mettre dans un petit bol à mélanger. Ajouter le maïs en grains dans la poêle chaude et cuire jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés. Ajouter aux oignons verts avec le reste des ingrédients.

Combiner la crème sure avec le lait évaporé dans un petit bol en remuant jusqu'à homogénéité. Incorporer le zeste de lime et le sel. Réserver.

Faire chauffer l'huile végétale dans une poêle moyenne sur feu moyen. Retirer les crevettes de la marinade et les faire cuire de 1 à 2 minutes par côté, ou jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses.

Étaler la salsa piquante aux légumes grillés sur les tortillas, garnir de crevettes, créma, tranches d’avocat, coriandre hachée et rondelles de piments forts.

Images

