



Entrées

Scampis à la mexicaine et sauce aux fraises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes fraises (coupées en dés d'1,5 cm)
2 avocats (mûrs, coupés en dés d'1,5 c)
1 cuillère à café de jus de citron vert
1 oignon rouge (émincé)
3 piments jalapeño (coupés en grosses rondelles)
poignée coriandre (fraîche hachée)
1 cuillère à café d'épices Tex Mex Verstegen
2 gousses d'ail (finement hachées)
1/2 décilitre huile d'olive
800 grammes scampi's (nettoyés)
12 tortillas
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez les dés de fraises avec les dés d'avocat, l'oignon rouge, le poivron vert, la coriandre et le jus de citron vert. Enfilez les scampis sur des bâtonnets à brochettes. Salez et poivrez.

Mélangez l'ail avec les épices Tex Mex et l'huile d'olive. Enduisez les scampis avec le mélange. Dorez les brochettes pendant 2 minutes de chaque côté au barbecue ou dans une poêle à griller.

Pendant ce temps, faites chauffer les tortillas dans une poêle antiadhésive.

Conseil: Servez les brochettes de scampis avec la sauce aux fraises et les tortillas.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Poêle à griller

