

TACOS DE CANCUN AU CRABE ET PAMPLEMOUSSE ROSE

Une recette © www.discoandtacos.com



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 galettes de blé / 150 g de chair de crabe / 1 pamplemousse rose (ou pomelo) / 1 poivron rouge
1 pomme granny smith / 1 gros oignon rouge / 2 pincées de piment d'espelette / sel de mer / poivre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive / le jus d'un citron vert / du persil

Pour les sauces :

Du [guacamole](#)

Pour l'accompagnement :

Coriandre fraîche / 2 citrons verts

Préparation :

- ① Coupez le pamplemousse en deux, puis à l'aide d'une cuillère à café, retirez délicatement la pulpe. Videz entièrement le pamplemousse en enlevant les membranes avec un couteau.
- ③ Éépépinez les poivrons et coupez-les en petits dés. Lavez la pomme verte et coupez-la en allumettes.
- ④ Mettez la chair de crabe dans un bol avec la pulpe de pamplemousse, le poivron rouge et l'oignon rouge coupé en dés. Mélangez le tout en ajoutant l'huile d'olive, le jus du citron vert. Salez, poivrez et rajoutez du piment d'espelette.
- ⑤ Remplissez vos tortillas de cette préparation. Parsemez de persil frais et posez les allumettes de pomme verte. Garnissez vos assiettes de quartiers de citrons verts. C'est prêt !