



Temps Total
MIN.

Portion
175 ML (6 OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
8

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Crevettes 16/20, Pelées, cuites, coupées en dés et réfrigérées	3 lb	
Salsa avec de gros morceaux Pace	2 tasses	500 mL
Tabasco		
Concombres, Épépinés et coupés en moyens dés	1 tasse	250 mL
Jus de lime, Jus	.25 tasse	
Ketchup, Froid	.5 tasse	125 mL
Coriandre, Hachée grossièrement	1 c. à s.	15 mL
Piments jalepenos, Épépinés et coupés en petits dés	2 c. à s.	30 mL
Lime, Coupée en 8 quartiers	1 chacun	1 chacun
Avocat, En cubes pour la garniture	1 tasse	250 mL

INSTRUCTIONS

1. Pocher les crevettes pendant 2 minutes et les réfrigérer.
Mettre la salsa, le tabasco, les concombres, le jus de lime et le ketchup dans un bol et bien mélanger.
2. Ajouter les crevettes, la coriandre et le piment jalapeno et mélanger.
3. Mettre 1 tasse (250 mL) du mélange dans un verre à pied et garnir d'un quartier de lime et des avocats en dés.