

Tacos de poisson avec salsa à la poire

par SAMUEL JOUBERT

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **5 min**

Réfrigération **20 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

POUR LA SALSA

1 casseau de tomates cerises, coupées en petits cubes (250 g)

45 ml (3 c. à soupe) d'oignons rouges, hachés finement

125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche, hachée finement

85 ml (1/3 tasse) de poires Bartlett, pelée et hachée finement

85 ml (1/3 tasse) de chair de mangues, hachée finement

1/2 lime, pour le jus

5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

POUR L'AÏOLI

250 ml (1 tasse) de crème sure 14%

3 gousses d'ail, hachées finement

15 ml (1 c. à soupe) de bière Éphémère aux poires d'Unibroue

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin

Sel et poivre du moulin

1/2 lime, pour le jus

POUR LE POISSON

500 g de filets d'aiglefin ou de morue

125 ml (1/2 tasse) de bière Éphémère aux poires d'Unibroue

1 petit piment chili, haché finement

1 oignon vert, haché finement

Préparation

1. Dans un bol, verser tous les ingrédients de la salsa puis bien mélanger. Déposer au frigo pendant environ 20 minutes.
2. Dans un autre bol, verser tous les ingrédients pour l'aïoli puis bien mélanger. Déposer au frigo pendant environ 20 minutes.
3. Déposer le poisson dans un plat hermétique puis verser la bière dessus. Ajouter le reste des ingrédients (sauf les tortillas) puis bien mélanger. Refermer le plat et déposer au frigo pendant 20 minutes.
4. Dans une grande poêle à température moyenne, faire chauffer un bon filet d'huile d'olive. Sortir le poisson du frigo et bien l'égoutter. Cuire le poisson pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Saler et poivrer puis défaire en morceaux. Réserver dans un bol.
5. Assemblez votre repas! Prendre une tortilla et étendre environ 2 c. à soupe d'aïoli au centre puis saupoudrer 5 ml (1 c. à thé) de Tostitos concassés sur le dessus. Déposer du poisson au centre et poursuivre avec environ 45 ml (3 c. à soupe) de salsa fraîche. Garnir d'une petite poignée de salade de chou et ajouter de la coriandre fraîche sur le dessus!

PUBLICITÉ

Sel et poivre du moulin

8 tortillas souples, réchauffés

Mélange de salades de choux colorée sans vinaigrette (sous-vide)

1/2 lime, pour le jus

GARNITURE

30 ml (2 c. à soupe) de croustilles de maïs (de style Tostitos), concassées