Tacos au poisson, au citron vert et à la coriandre

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes de poisson blanc
2 cuillerées à thé zeste de citrons verts (râpé)
1 bouquet de feuilles de coriandre (ciselées)
huile d'olive
sel de mer
poivre noir
1 avocat
80 grammes de crème aigre
2 cuillères à soupe jus de citron vert
8 tortillas
1 laitue iceberg (en fines lanières)
1 concombre (coupé en lanières au couteau)
1 petit bocal de piments jalapeños

Méthode de préparation

1. **Coupez le poisson en cubes de 4 x 4 cm. Dans un récipient, mélangez le zeste de citron vert, les feuilles de coriandre ciselées, un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Enfilez le poisson sur des bâtonnets.**

2. **Épluchez l'avocat et dénoyautez-le. Mixez la chair avec la crème épaisse, le jus de citron vert, le sel et le poivre pour obtenir une sauce onctueuse.**

3. **Chauffez une poêle pour griller les brochettes de poisson pendant 2 minutes de chaque côté**

4. **Réchauffez les tortillas au four. Accompagnez-en le poisson que vous servirez avec la sauce à l'avocat, la laitue iceberg, le concombre et les jalapeños.**