

Tacos souples

homard et radis

- Pour 4 personnes
- 20 minutes de préparation

Ingrédients

8 tacos souples
2 tasses de chair de homard cuite
10 radis lavés et coupés en rondelles fines
1/4 de tasse de coriandre fraîche
1 c. à soupe de jus de citron
1 c à soupe d'huile d'olive
2 c à thé de relish
(Notre relish à la fleur d'ail)
2 avocats coupés en tranches
Sel et poivre

Préparation

1. Mélanger les radis le jus de citron, l'huile le sel et le poivre. Laisser mariner une nuit.
2. Défaire la chair du homard grossièrement, ajouter la relish, la coriandre et vos radis avec la marinade.
3. Placer les avocats au centre de la tortillas en laissant un espace au bas et sur les côtés. Bien garnir avec le mélange. Replier le bas puis les côtés.

* Servir avec des frites de courges ou de patates douces.