

Tacos épicés de poisson et salsa de tomate à la coriandre et au basilic

pour 4 à 6 tacos

¾ tasse de sauce piquante
1 citron vert
500 g de cabillaud
½ tasse de crème fraîche 0%
1 ½ tasse de tomates coupées en tout petits dés
¼ tasse de coriandre hâchée
¼ tasse de basilic hâché
2 c.à.s. d'échalote hâchée
8 tacos
2 tasses de salade iceberg émincée

Recouvrez le poisson de sauce piquante (¾ c.a.s.) et du jus d'½ citron vert et laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur.

Mélangez la crème fraîche et 1 c.à.s. de sauce piquante. Réservez au frais.

Dans un saladier, mélangez les tomates, les herbes, l'échalote, 2 c.à.s de sauce piquante et ½ jus de citron vert. Réservez.

Egouttez le poisson. Faites chauffer une poêle anti-adhésive. Faites dorer le poisson 3 à 5 minutes. Remplissez chaque taco de salade, poisson et salsa. Versez un peu du mélange de crème fraîche.