

***Salade sud-ouest de maïs du Kiosque chez Bébé  
Garnis de crevettes aux épices poco picante  
De chez Épicure***

Recette réalisée avec les produits de

*Kiosque chez bébé*

*Et Épicure*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 9 août 2015

**Ingrédients :**

- 5 épis de maïs du Kiosque chez Bébé
- 1 poivron rouge
- ½ oignon mauve haché
- 1 tomate italienne évidée
- 1 piment jalapeno (optionnel)
- 1 cuil. à table de cumin moulu
- 1 cuil. à table de poudre de chili
- 1/3 de tasse de coriandre hachée
- 1 petite lime, le jus et le zeste
- ¼ de tasse d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 sac de crevettes 30/40
- 2 cuil. à table d'épice Poco Picante de chez Épicure
- Q.S. de sel et poivre

**Méthode :**

- Cuire les épis de maïs dans l'eau bouillante entre 7 et 8 minutes, refroidir et séparer les grains de maïs de l'épi à l'aide d'un couteau et les mettre dans un grand bol
- Couper le poivron et les tomates en petits dés et les ajouter au bol
- Ajouter l'huile d'olive, la lime, la coriandre, l'oignon haché, le cumin et la poudre de chili dans le bol et assaisonner le tout
- Assaisonner les crevettes de sel et de poivre ainsi que du mélange Poco Picante de chez Épicure
- Dans un poêlon à feu moyen vif, cuire les crevettes et les ajouter au mélange
- Bien mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**Astuce du chef!**

En cas d'allergie vous pouvez remplacer les crevettes par des lanières de poulet (poitrine) ou même de tofu que vous allez assaisonner des épices Poco Picante et cuire par la suite. Pour un maximum de saveur, griller les épis de maïs et le poivron sur le BBQ. Il est important de griller le poivron jusqu'à ce qu'il soit noir, de le mettre dans un bol couvert de saran et d'attendre quelques minutes pour se débarrasser de la peau noire afin de pouvoir le vider et le couper en dés.

<https://fermebb.wordpress.com>

<https://www.facebook.com/pages/Isabelle-Huot-Conseillère-Independante-Epicure/818105728279517?fref=ts>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*