

# TACOS DE POISSON À LA MAYONNAISE DE CHIPOTLE ET À LA SALSA DE CONCOMBRE



Une recette © [www.discoandtacos.com](http://www.discoandtacos.com)

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

12 tortillas de blé (3 chacun)  
200g de cabillaud en filets  
 Farine de blé  
 Sel

### Pour la salade :

1 carotte finement râpée   
4 cuillère à soupe de mayonnaise de chipotle (ajoutez deux cuillères à café de sauce chipotle dans votre mayonnaise traditionnelle, tout simplement)   
2 radis finement émincés   
Coriandre   
Quartiers de citrons verts

### Pour la panure (pâte à bière) :

20 cl de bière froide  
 1/2 cuillère à café de sel  
 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude (facultatif)   
100 g de farine de blé

### Pour la salsa de concombre :

8cl de vinaigre de noix de coco (on l'a remplacé par du vinaigre de framboise)   
75g de sucre en poudre extra fin   
1 concombre coupé en dés   
1 échalote finement émincée   
1 petit piment rouge finement émincé

## Préparation :

1. Préparez la pâte à bière. Dans un saladier, mélangez la bière, le sel, le bicarbonate et 10cl d'eau glacée. Ajoutez la farine et malaxez à la main jusqu'à former une pâte grossière. Ne pas trop pétrir pour éviter que la pâte ne durcisse.
2. Préparez la salsa au concombre. Dans une casserole, portez le vinaigre, le sucre, et 10 cl d'eau à ébullition. Laissez refroidir, puis ajoutez le concombre, l'échalote et le piment.
3. Préparez la salade. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients. Ajoutez la mayonnaise au chipotle et bien remuer.
4. Préparez vos tortillas de maïs.
5. Salez et farinez les filets de poisson, puis trempez-les dans la pâte. Faites frire 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez-les de l'huile et égouttez-les sur du papier absorbant.
6. Réchauffez vos tortillas, puis dressez-les sur un plat. Garnissez-les de salade, puis de poisson, d'une cuillerée de mayonnaise, de salsa au concombre, de radis et de coriandre. Servez avec des quartiers de citron vert.

*C'est prêt !*