

AVOCATS AUX CREVETTES

Mai 2004 (Actualisé en novembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de mayonnaise à la moutarde
- ★ 2 avocats mûrs et fermes
- ★ 200 g de crevettes roses décortiquées
- ★ 1 beau citron jaune non traité (Bio)
- ★ 1 cœur de salade croquante (Batavia)
- ★ 12 tomates cerise
- ★ 4 brins de menthe fraîche
- ★ Poivre blanc moulu

Ustensiles : Bol, Jatte, Passoire, Cuillère parisienne

Préparation : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,40 € (soit 1,85 € par personne)



Recette :

Rincer les crevettes à l'eau fraîche et les sécher dans du papier absorbant. Brosser le citron sous l'eau courante et le presser au-dessus d'une petite passoire pour éliminer les pépins et la pulpe. Couper les avocats en deux, éliminer les noyaux et les citronner pour éviter l'oxydation. Avec une cuillère parisienne extraire des boules dans les demi-avocats sans percer la peau; faire tremper celles-ci dans le jus de citron. Dans une jatte verser la mayonnaise moutardée ajouter les boules d'avocat, les crevettes et bien mélanger.

Laver la salade et l'essorer. En déposer quelques feuilles dans chaque assiette, un demi-avocat rempli avec le mélange à la mayonnaise, donner un tour de moulin à poivre. Décorer avec les tomates cerises et la menthe. Mettre au réfrigérateur et servir frais.

Boisson :

Un rosé de Provence ou du Pays de Retz, un Graves blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.