



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Avocat aux crevettes roses .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 avocat
- 1 c.à.s de mayonnaise
- 60 g de crevettes roses décortiquées
- Jus de citron
- Paprika, persil, sel, poivre

- Couper l'avocat en deux et retirer le noyau. Arroser immédiatement d'un peu de citron
- Prélever la pulpe en entaillant la chair directement dans la peau sans la transpercer
- Extraire, continuer de tailler en dés la chair, mettre dans un saladier
- Arroser avec le jus de citron restant puis ajouter les crevettes et la mayonnaise, bien mélanger
- Garnir les demi écorces d'avocat avec cette crème à l'avocat et aux crevettes
- Saupoudrer de paprika et de persil haché, garder au frais pendant 2 heures avant de déguster



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs