

Avocats aux crevettes

Note: on peut aussi utiliser (ou ajouter du crabe) mais selon moi, c'est superflu et le résultat est plus savoureux et économique en utilisant uniquement de petites crevettes.

Ingrédients: (pour 3 ou 4 portions)

- 4 avocats biens mûrs
- 1 boîte de petites crevettes à salade (~113 g)
- 3-4 échalotes
- 1 cuillère à table de mayonnaise
- Un peu de jus de citron
- Sel et poivre

Préparation:

Coupez en deux les avocats en faisant le tour du gros noyau central; **enlever** le noyau avec une cuillère à thé;

Découpez les avocats en petits morceaux ou cubes; les mettre dans **un bol** et les arroser de **jus de citron** (cela évitera entre autres qu'ils ne noircissent);

Émincez les échalotes et les ajouter dans le bol avec les avocats;

Égouttez les petites crevettes et les **ajoutez** dans le bol ainsi que la mayonnaise, le sel et le poivre;

Mélangez le tout délicatement

Réfrigérez au moins 1 heure avant de servir (meilleur froid)

Répartissez le mélange dans des coupes de verre ou dans les dem-avocats évidés

Bon appétit!