

## Verrines de Noël aux crevettes, avocat & kiwi

### ***Ingrédients pour environ 10 petites verrines :***

- 2 kiwis
- 150 g de crevettes cuites
- 1 petit avocat mûr à point
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de graines de grenade
- 1 branche de persil
- 1 pincée de poivre du moulin
- 1 pincée de sel

### ***Préparation :***

Épluchez les kiwis puis coupez-les en petits cubes.

Décortiquez les crevettes et coupez-les en dés.

Fendez en deux l'avocat, ôtez le noyau, récupérez le chair à l'aide d'une grande cuillère et coupez-la en petits dés.

Arrosez-les de jus de citron pour ne pas qu'ils noircissent.

Décortiquez 1/2 grenade.

Mettez en 2 cuillères à soupe dans un saladier avec les autres ingrédients.

Lavez, séchez et hachez finement le persil.

Ajoutez-le au reste de la préparation avec quelques tours de poivre et l'huile d'olive.

Mélangez bien puis répartissez dans les petites verrines.

Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>