

Sandwiches suédois aux crevettes sauce cocktail & avocat

Ingédients pour 3 personnes :

- 1 paquet de 6 pains Suédois "*La Boulangère*"
- 2 belles poignées de crevettes
- 3 avocats mûrs
- 1 tomate
- Quelques feuilles de laitue
- Ketchup
- Mayonnaise
- Piment d'Espelette
- Jus de citron

Préparation :

Coupez les pains Suédois en deux dans la diagonale.

Dans un bol, mélangez autant de ketchup que de mayonnaise dans les proportions à votre convenance.

Ajoutez du piment d'Espelette selon vos goûts. Réservez au frais.

Décortiquez les crevettes et coupez-les dans le sens de la longueur.

Retirez la veine dorsale et réservez.

Sur une planche à découper, faites de fines tranches de tomate.

Dans un saladier, mettez la chair de l'avocat avec un trait de citron puis écrasez-le à la fourchette jusqu'à le réduire en pommade.

Sur un triangle de pain suédois, tartinez de crème d'avocat.

Déposez-y la laitue puis des tranches de tomates.

Mettez-y sur toute la surface les crevettes et versez-y un peu de sauce cocktail.

Déposez un triangle de pain Suédois et pressez-le légèrement.

Servez aussitôt.