



Onglet 2

Avocat farci aux crevettes

Avocat farci aux crevettes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 avocat mûr
- 1/4 oignon rouge
- 1/2 tomate
- 10 crevettes moyennes cuites
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- 1 gousse d'ail
- Câpres
- Sel & Poivre
- Piment d'Espelette

Préparation :

Décortiquez les crevettes et hachez-les assez finement.

Ajoutez aux crevettes l'oignon rouge, la tomate et la gousse d'ail haché, ainsi que quelques câpres entières.

Coupez l'avocat en deux et videz-le en prenant soin de ne pas percer la peau.

Après avoir coupé la chair de l'avocat en cubes, arrosez généreusement avec du jus de citron et ajoutez au mélange.

Ajoutez ensuite la mayonnaise, la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, une pincée de sel, de poivre et de piment d'Espelette.

Mélangez délicatement.

Farctisez les avocats vidés avec le mélange.

Mettez au frais au moins 2 heures et servez.

<http://philomavie.blogspot.com>