



# Salade Avocats, Crevettes, Pamplemousse

**Temps préparation : 20 mn**

**Cuisson : sans**

**Ingédients : pour 4 personnes**

- 2 avocats mûrs à point
- 8 à 10 crevettes roses cuites (selon la grosseur)
- 4 c. à soupe de surimi rapé
- 2 pamplemousses
- quelques herbes au choix : ciboulette ou estragon.
- sauce : huile d'olive, crème de vinaigre balsamique, moutarde, sel, poivre blanc.

**Matériel : coupelles en verre**

## PREPARATION

- 1 – Décortiquer les crevettes. Réserver.
- 2 – Peler à vif les pamplemousses et prélever les suprêmes (quartiers sans la peau).
- 3 – Couper les avocats en 2 après les avoir pelés.
- 4 – Dans une belle coupe, déposer la valeur d'un demi pamplemousse et la moitié d'un avocat découpée en petits morceaux. Ajouter 1 ou 2 c. à soupe de surimi rapé, 8 à 10 crevettes par coupe. Mélanger délicatement.
- 5 – Préparer la sauce vinaigrette : mélanger l'huile d'olive, la crème de vinaigre balsamique, la moutarde, sel et poivre. Emulsionner. Servir frais cette salade de la mer et saupoudrer de fines herbes (ciboulette ou estragon).



*Conseils de [Jardin-des-gourmands.com](http://Jardin-des-gourmands.com) : Selon vos goûts, vous pouvez enrichir cette salade de quelques tomates cerises ou jeunes feuilles d'épinard ou mâche.*