



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 : Selon vos goûts, vous pouvez enrichir cette salade de quelques tomates cerises ou jeunes feuilles d'épinard ou mâche.