

SALADE GOURMANDE AVOCAT CREVETTE

Pour 4 personnes



Préparation : 20 min



2 avocats bien mûrs – 150 gr de crevettes décortiquées – 1 yaourt à la grecque – 2 cuillères à soupe de jus de citron – 1 échalote – 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée – 1 cuillère à soupe de persil plat haché – sel – poivre – paprika – piment d’Espelette



- Couper les avocats en deux et retirer la chair à l'aide d'une cuillère. Réserver les peaux évidées pour la présentation.
- Couper la chair d'un avocat en petits cubes. Les arroser de jus de citron.
- Ecraser en purée la chair du second avocat. Mélanger la purée d'avocat avec le yaourt à la grecque. Ajouter deux cuillères à soupe de jus de citron. Assaisonner avec sel, poivre, paprika et piment. Ajouter le persil et la ciboulette. Bien mélanger.
- Mettre 4 crevettes de côté pour la décoration. Décortiquer les crevettes restantes et les découper en petits morceaux.
- Ajouter les morceaux de crevettes et les dés d'avocat au mélange yaourt/avocat.
- Eplucher et ciseler très finement l'échalote et l'ajouter à la préparation précédente.
- Vérifier l'assaisonnement puis verser le tout dans les peaux d'avocats. Bien garnir.
- Décorer avec les crevettes non découpées et servir bien frais.