

AVOCATS AUX CREVETTES

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

2 avocats mûrs
16 crevettes de grosseur moyenne, réserver 4 crevettes pour la décoration
3 à 4 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe de jus de citron
1/2 échalote française hachée
1 c. à soupe de poivron vert
1 c. à soupe de poivron rouge
1 c. à soupe de poivron jaune
1 c. à soupe de céleri
Sel, poivre et une pincée de poivre de Cayenne.

Méthode

Couper les avocats en deux et retirer les noyaux.
Prélever la chair en une seule fois à l'aide d'une cuillère à soupe.
Réserver les écorces pour les remplir avec l'appareil.
Couper la chair des avocats en cubes grosseurs moyens et arroser avec le jus de citron pour l'empêcher de noircir.
Couper les poivrons et le céleri en petits cubes,
Ajouter dans un saladier la chair des avocats, les poivrons, le céleri, les crevettes, l'échalote française, la mayonnaise, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne.
Remplir les écorces avec cet appareil d'avocats aux crevettes.
Décorer sur chaque avec une crevette.
Garder au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.



Chef Croze