

Iucullus succullus

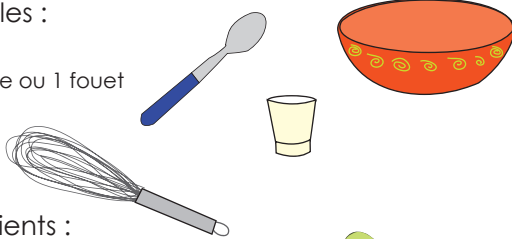


VERRINES D'AVOCAT AUX CREVETTES

Préparation : 25 minutes
(Pour 4 personnes)

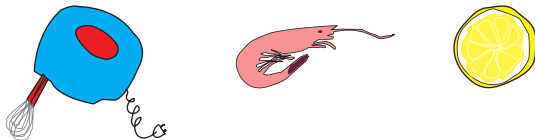
Les ustensiles :

- 1 batteur
- 1 fourchette ou 1 fouet
- 1 cuiller
- 1 saladier
- 4 verrines



Les ingrédients :

- 4 avocats mûrs
- 500 g de crevettes rose décortiquées
- 1 citron



Coupe en deux tes avocats.
Retire le noyau. Avec une cuiller, enlève soigneusement la chair verte de l'avocat et coupe-la en dés. Arrose ensuite de citron (pour ne pas que la peau noircisse).

Si tes crevettes sont fraîches, décortique-les.
Si tu les trouves trop grosses, tu peux les couper en deux également.

Prépare ta sauce cocktail : tu trouveras la recette ici.

Dans un saladier, mélange les dés d'avocats, les crevettes décortiquées et ta sauce cocktail.

Remplis tes verrines de ta préparation et ajoute une crevette sur le dessus pour une belle présentation.