

Salade réconfortante crevettes-avocat-pomme-pamplemousse

quantités pour une entrée pour 4 personnes:

2 pommes granny
2 pamplemousses doux (roses)
2 avocats pas trop gros et pas trop murs
2 petits oignons frais (ou 1 petite échalote)
Une douzaine de crevettes
2 citrons verts
Quelques brins de ciboulette
Sel, poivre, paprika

Evider et éplucher les pommes puis les couper en petits dés. Prélever les quartiers des pamplemousses en prenant soin de bien retirer toutes les peaux. Prélever la chair des avocats et les découper en dés un peu plus gros que ceux de pommes. Emincer les petits oignons très finement. Ciseler la ciboulette. Cuire les crevettes puis les décortiquer et les couper en deux. Mélanger tous ces ingrédients délicatement. Ajouter le zeste d'un citron vert et le jus des deux. Saler, poivrer et ajouter du paprika à convenance.