

CREME D'AVOCAT AUX CREVETTES



Encore une petite mise en bouche très simple à réaliser présentée en verrine.

Pour 6 verrines, il vous faut :

- > 1 avocat bien mûr
- > 3 poignées de crevettes décortiquées surgelées + quelques unes pour la déco
- > 3 cs de mayonnaise
- > quelques brins de ciboulette
- > quelques gouttes de jus de citron

Mixez l'avocat avec les quelques gouttes de jus de citron afin d'obtenir une purée (le citron va empêcher l'avocat de noircir). Ajoutez la mayonnaise et les crevettes décongelées et surtout bien égouttées. Vous pouvez les presser légèrement afin de retirer l'excédent d'eau. Salez et poivrez très légèrement. Répartir la préparation dans les verrines et décorez-les avec les crevettes restantes ainsi que la ciboulette.