

Avocats et leur salsa mayo aux crevettes, céleri, citron et basilic

(pour farcir $\frac{3}{4}$ avocats assez gros)

$\frac{3}{4}$ avocats

1/3 tasse de Sauce Seafood cocktail ou équivalent

$\frac{3}{4}$ tasse de mayonnaise

1 c.à.s. de jus de citron

3 c.à.s. de basilic frais ciselé

450 g de crevettes cuites décortiquées

1 tasse de céleri branche coupé en très petits cubes

2 c.à.s. d'échalotes finement hâchées

Mélanger la sauce, la mayonnaise, le jus de citron et le basilic. Couper les crevettes en petits morceaux, en réserver $\frac{6}{8}$ pour la décoration. Mélangez les crevettes coupées à la sauce, puis le céleri et les échalotes. Coupez les avocats en deux, retirer un peu de leur chair à l'aide d'une cuillère pour mieux les remplir. Coupez la chair d'avocat en petits dés et ajoutez-la au mélange précédent. Garnissez les avocats de cette salsa.