

PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES



INGREDIENTS : pour 6 personnes

- 3 Pamplemousses roses
- 1 avocat
- 300 gr de grosses crevettes cuites
- Mayonnaise

Pour la décoration

- 6 olives noires
- 6 Crevettes entières
- Salade

Progression :

- Couper en deux les pamplemousses
- Extraire la pulpe et lever les suprêmes avec le moins de peau possible, les conserver dans un bol.
- Couper en morceaux les crevettes. en réserver quelques unes entières pour la décoration. Ajouter aux suprêmes de pamplemousse.
- Eplucher et couper en dés l'avocat que vous mettrez dans le bol. Ajouter de la mayonnaise et mélanger le tout.
- Remplir les coques de pamplemousses, décorer avec une crevette et une olive noire.
- Réserver au frais avant de les servir.

