

Salade de crevettes pamplemousse et avocat au piment



Préparation : 25 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

- 1 gousse d'ail pilée
- Le jus d'1 citron vert
- 2 c à s de sauce thaïe aux piments doux
- 200 g de grosses crevettes roses décortiquées en gardant le dernier anneau
- 1 pamplemousse rose
- 2 c à s d'huile d'olive
- 100 g de tomates-cerises coupées en 2
- 1 avocat bien mûr pelé et couper en dés
- 1/2 oignon rouge finement émincé
- 1 poignée de feuilles de coriandre ou de persil

Mettre l'ail, le jus de citron vert et la sauce thaïe aux piments doux dans un saladier en verre. Mélanger et ajouter les crevettes. Remuer pour les enrober de marinade, couvrir de film alimentaire et laisser mariner dans un endroit frais pendant la préparation du reste de la salade.

Peler le pamplemousse à vif et récupérer les suprêmes au dessus d'un saladier pour conserver le jus.

Mélanger l'huile d'olive et le jus de pamplemousse avec une fourchette, ajouter les suprêmes de pamplemousse, les tomates-cerises, l'avocat en dés, les lamelles d'oignon rouge et les feuilles de coriandre ou de persil. Mélanger délicatement.

Dresser la salade sur les assiettes. Avec une écumoire récupérer les crevettes, les disposer sur le dessus de la salade et arroser avec la marinade avant de servir.

La sauce thaïe aux piments doux est une sauce douce à base de piments rouges, de sucre, d'ail et de vinaigre que l'on trouve en petites bouteilles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>