

Verrines colorées betterave, avocat, crevette



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 4 personnes

ou 8 petites verrines :

- 150 g de betteraves cuites
- ½ gousse d'ail
- ½ jus de citron
- 1 cuillère à soupe de tahin
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 12 crevettes roses
- le jus d'½ pamplemousse
- 1 avocat
- sel, poivre



✓ Préparation :

Préparez la sauce à la betterave : épluchez les betteraves et la gousse d'ail. Mixez les betteraves avec l'ail, le jus de citron, la crème fraîche et le tahin. Salez, poivrez. Réservez au frais.

Décortiquez les crevettes roses et coupez-les en petits morceaux.

Enlevez la peau de l'avocat et coupez-le en petits dés.

Dans chaque verrine, versez de la sauce à la betterave. Répartissez les dés d'avocat et les morceaux de crevettes.

Arrosez les crevettes avec une cuillère à café de jus de pamplemousse.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

www.audalacuisine.com