

Timbales de Crevettes



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 belles tomates
- . 2 avocats
- . 12 crevettes
- . du basilic
- . huile d'olive
- . aneth
- . jus de citron
- . sel et poivre

Peler et couper en dès les tomates, les mettre dans un bol avec de l'huile d'olive et un peu de basilic saler et poivrer.

Décortiquer les crevettes, assaisonner d'un filet de jus de citron.

Couper l'avocat en fines tranches et les napper d'un filet de jus de citron.

Dans une assiette, poser un cercle, le remplir d'une couche de tomates en dès, puis d'une couche

d'avocat et terminer par les crevettes. Saupoudrer d'aneth et servir très frais.