

Avocats farcis aux crevettes

POUR 4 PERSONNES :

- 2 beaux avocats,
- 1/2 citron vert,
- Sel, poivre, ail en poudre, aneth,
- 250g de petites crevettes décortiquées,
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc (ou Skyr),
- 1 cuillères à café de moutarde,
- 1 cuillères à soupe de sauce soja salée,
- Tomates cerises en déco,
- Mélange de jeunes pousses de salade.

- 1) Couper les avocats en 2. Ôter les noyaux. Les évider à l'aide d'une cuillère à soupe. Garder les coques des avocats.
- 2) Couper la chair des avocats en cubes. Les déposer dans un saladier. Rajouter le jus du 1/2 citron vert, du sel, du poivre, de l'ail en poudre et de l'aneth.
- 3) Rajouter les crevettes, le fromage blanc, la moutarde et la sauce soja. Mélanger délicatement.
- 4) Dans les coques d'avocats vides, déposer des jeunes pousses au fond avant de garnir de la préparation aux crevettes. Terminer par des 1/2 tomates cerises en déco et d'aneth.
- 5) Réserver 30 min au frigo avant de déguster.