

Crevettes Hawaïennes

POUR 4 PERSONNES :

- 500 g de crevettes extra larges décortiquées,
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'ail frais haché,
- Poivre noir fraîchement moulu,
- 1 cuillère à soupe de farine tout usage,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère $\frac{1}{2}$ à café de paprika,
- Sel,
- $\frac{1}{8}$ de cuillère à café de poivre de Cayenne (facultatif),
- 6 cuillères à soupe de beurre non salé, coupé en dés,
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais,
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché (facultatif).

- 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ tomates cerises en déco et d'aneth,
- 5) Réserver 30 min au frigo avant de déguster.