

Avocat aux crevettes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Ce midi, j'ai improvisé cette petite entrée pour utiliser un avocat qui était mûr. Cette recette est très simple et rapide à faire et pourtant, elle fait de l'effet! Vous pouvez aussi la présenter en verrines à l'occasion d'un apéritif dînatoire.

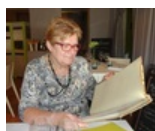
Ingrédients

- 1 avocat
- jus de citron
- crème fraîche florette
- 1 échalote
- 1 petite boîte de crevettes
- sel et poivre du moulin
- persil
- un peu de curry en poudre

Préparation

- 1 Couper les avocats en deux et avec une cuillère, retirer la pulpe. Réserver la peau des avocats pour la présentation.
- 2 Mettre dans un mixeur la pulpe de l'avocat, un peu de jus du citron, un peu de crème fraîche épaisse, du persil et une pointe de curry.
- 3 Quand la préparation est bien molle, la verser dans un saladier et ajouter une échalote hachée et des petites crevettes. Rectifier l'assaisonnement et bien mélanger le tout.
- 4 Disposer le tout dans la peau des avocats. Décorer de quelques crevettes et d'un brin de persil.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

