

Avocat sauce cocktail



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Une recette apprise auprès de ma fille Yolaine, à servir en entrée.

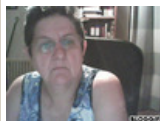
Ingrédients

- 1 avocat
- 6 bâtons de surimi
- 10 crevettes
- 1 cs de whisky
- 2 cs de sauce ketchup épicé
- quelques gouttes de tabasco
- mayonnaise
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un bol, j'évide l'avocat et je le coupe en menus morceaux.
- 2 Dans un second bol, je mélange la mayonnaise avec le whisky, le tabasco, le ketchup épicé, le sel et le poivre.
- 3 Je coupe en petits morceaux le surimi et je le mélange à l'avocat.
- 4 Je mélange la sauce avec l'avocat-surimi.
- 5 Je présente cet appareil dans des coupes décorées avec des crevettes.
- 6 Voilà une entrée fraîche et agréable !

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

