

Cocktails d'avocat aux crevettes et au saumon fumé



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Que diriez-vous de déguster un cocktail bien rafraîchissant et très savoureux ?

Ingrédients

- 4 avocats
- 1 citron
- 2 tranches de saumon fumé
- 200 g de crevettes décortiquées
- 1 bol de mayonnaise
- 25 cl de crème fraîche
- 1 cc de ketchup
- 1 cc de paprika
- 2 gouttes de tabasco
- 2 gouttes de sauce worcestershire
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les avocats. Coupez-les et mettez-les dans le bol du mixer. Ajoutez un jus de citron et la crème fraîche. Salez, poivrez. Mixez le tout.
- 2 Coupez le saumon fumé en lanières et mélangez-le à la crème d'avocat. Réservez.
- 3 Coupez les crevettes en deux ou trois. Ajoutez le ketchup, la mayonnaise, le tabasco et la sauce worcestershire puis mélangez soigneusement. Prenez soin de mettre de côté autant de crevettes entières que de verrines.
- 4 Prenez vos verrines. Disposez de la crème d'avocat au saumon fumé dans le fond. Déposez de la préparation aux crevettes par-dessus. Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.
- 5 Au moment de servir, disposez une crevette entière sur le dessus de la verrine puis saupoudrez vos cocktails de paprika. Servez aussitôt. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

