

Coupes pamplemousse rose, avocat et crevettes



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Une petite entrée hyper fraîche et légère !

Ingrédients

- 2 pamplemousses roses
- 2 avocats
- 24 crevettes
- vinaigre de mangue et cardamome

Préparation

- 1 Retirer les tranches des pamplemousses délicatement avec un bon couteau pour qu'il n'y ait pas de peau. Couper les avocats en petits morceaux et les mélanger avec un peu de jus du pamplemousse pour éviter qu'ils noircissent. Les disposer joliment dans une coupelle. Mettre au frais.
- 2 Faire macérer les crevettes dans un peu de vinaigre de mangue et cardamome (je trouve ce produit en épicerie fine). Mettre au frais.
- 3 Au moment de servir, disposer les crevettes sur le pamplemousse-avocat. Répartir le vinaigre sur chaque coupe, une petite branche de romarin pour la déco et... bon appétit !

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !!la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!
pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

