

Verrines avocat et crevettes au Philadelphia



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cette recette est un classique mais elle est toujours très appréciée. Je vous la propose comme entrée pour votre repas de dimanche.

Ingrédients

- 1 avocat
- quelques crevettes roses
- jus de citron
- crème fraîche liquide
- quelques cuillérées de fromage philadelphia ail et fines herbes
- sel
- poivre du moulin
- persil

Préparation

- 1 Décortiquer les crevettes, en garder 2 pour la décoration finale.
- 2 Couper l'avocat en deux, enlever le noyau, le peler et le mixer avec du jus de citron pour lui éviter de noircir.
- 3 Dans un ramequin, mélanger au fouet 3 cuillères à soupe de fromage philadelphia avec un peu de crème fraîche liquide.
- 4 Dans une verrine, disposer une couche de purée d'avocat dans le fond. Déposer quelques morceaux de crevettes et recouvrir avec une couche de préparation à base de fromage et crème.
- 5 Répéter une fois cette opération et décorer le dessus de la verrine avec deux crevettes décortiquées et un brin de persil. Réserver au frais avant de servir.
- 6 Présenter la verrine sur une petite assiette et décorer avec une crevette non décortiquée.
- 7 Vous pouvez remplacer le Philadelphia par du fromage blanc et du persil haché.

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

