



Salade d'avocats aux scampis



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de scampis (décongelés et déveinés)
fleur de sel
poivre noir
huile d'olive
4 avocats
1 citron vert (le jus)
1 oignon rouge
3 poignées de pousses d'épinards
1 poignée de pistaches
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Utilisez du papier absorbant pour sécher les scampis et saupoudrez-les généreusement de fleur de sel et de poivre noir. Faites-les ensuite joliment dorer dans de l'huile d'olive. Laissez refroidir.
- 2.** Coupez les avocats en deux, retirez la peau et le noyau. Coupez la chair en dés. Arrosez-les de jus de citron vert.
- 3.** Détaillez l'oignon rouge en demi-rondelles.
- 4.** Mettez les jeunes pousses d'épinards dans un saladier. Disposez les scampis et l'avocat par-dessus. Garnissez d'oignon rouge, de pistaches et de coriandre. Salez et poivrez.