



Tartare d'avocat aux crevettes grises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 avocats mûrs
1 citron vert (jus et zeste râpé)
sel et poivre
250 grammes de crevettes grises
1 petit bocal de crème aigre
1 petit bocal de baies roses
1 ravier de salicorne passe-pierre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez l'avocat et dénoyautez-le.
- 2.** Coupez la chair en dés, ajoutez le zeste et le jus de citron vert et mélangez. Salez et poivrez.
- 3.** Ensuite, ajoutez les crevettes grises et mélangez.
- 4.** Dressez 6 tourelles sur les assiettes (utilisez éventuellement un cercle à dresser).
- 5.** Garnissez chaque tourelle d'une pointe de crème épaisse, de baies roses et de salicorne.