



Smørrebröd à l'avocat et aux crevettes grises



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 tranches de pain de seigle
beurre
2 avocats
1 citron vert (jus)
sel et poivre
200 grammes de crevettes grises
huile d'olive
1 botte ciboulette (ciselée)
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
2 oignons de printemps

Méthode de préparation

- 1.** Coupez 4 disques dans le pain de seigle (utilisez éventuellement un verre comme emporte-pièce). Beurrez-les.
- 2.** Pelez les avocats et dénoyautez-les. Écrasez la chair à la fourchette et mélangez-la directement avec le jus de citron vert, du poivre et du sel. Étendez la préparation sur le pain.
- 3.** Mélangez les crevettes grises avec un trait d'huile d'olive et de la ciboulette. Répartissez les crevettes sur les tranches de pain. Garnissez avec l'oignon rouge et l'oignon de printemps.