



Les plats principaux

Cocktail d'avocat aux écrevisses

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de pommes de terre grenaille (non épluchées, en quartiers)
350 grammes d'écrevisses
2 avocats
6 cuillères à soupe de yaourt grec
2 citrons
poignée feuilles de basilic
1 concombre
3 jeunes oignons (en anneaux)
1 salade iceberg (sachet)
200 grammes tomates cerise (tricolores, en quartiers)
1 petit ravier de cresson
1 piment (finement haché)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les grenailles à point durant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Épluchez 1 avocat, retirez le noyau et mettez la chair avec le yaourt, le jus d'un citron, un filet d'eau et la moitié des feuilles de basilic dans un mixer. Mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Salez et poivrez.

Épluchez l'autre avocat, enlevez le noyau et coupez la chair en dés. Lavez le concombre, coupez-le dans la longueur, enlevez les pépins et coupez les moitiés en fines tranches. Ajoutez aux pommes de terre l'avocat, le concombre, la salade iceberg, le cresson, les jeunes oignons et les tomates cerise. Ajoutez 2 cs d'huile d'olive et le jus du deuxième citron et mélangez bien le tout. Salez et poivrez.

Répartissez la salade sur les assiettes. Répandez les écrevisses par-dessus, puis la sauce d'avocat avec une cuillère et terminez avec le piment et le reste du basilic.

