



Entrées

Tomate-crecettes en tourelle à la crème d'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tomates (mûres fraîches, épluchées)
1 mangue (en petits dés)
1 oignon rouge (ciselé)
1 avocat
200 grammes de crevettes grises (épluchées)
1 cuillère à café de pâte de curry (jaune)
2 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à café de pesto (vert)
1 chips de légumes
2 œufs (cuits durs)
persil (frais, haché fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez les crevettes grises avec le yoghourt, la mayonnaise et les oeufs écrasés. Assaisonnez avec poivre, sel, pâte de curry et persil frais.

Mettez la chair de l'avocat dans un mixeur avec le pesto et mixez pour obtenir une masse crémeuse. Salez et poivrez.

Mélangez la mangue avec l'oignon rouge et le persil.

Tranchez les tomates en quatre horizontalement.

Garnissez la tranche inférieure d'une couche de salade de crevettes. Couvrez d'une nouvelle tranche de tomate que vous tartinez de crème d'avocat et ainsi de suite jusqu'au-dessus.

Servez avec les chips de légumes au-dessus et terminez par la sauce à la mangue et un peu de persil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

