



Collations

Verrine de crevettes roses à l'avocat

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 pamplemousse rose
300 grammes de crevettes (roses)
20 grammes de ciboulette (râpée)
1 avocat
poivre

Méthode de préparation

Coupez la chair du pamplemousse épluché entre les membranes et coupez ensuite en morceaux plus petits.
Coupez la chair de l'avocat en petits dés.

Mélangez ensemble et délicatement le pamplemousse, les crevettes, les dés d'avocat et la ciboulette.
Répartissez ce mélange dans les petits verres. Terminez avec du poivre moulu frais.

