

Cocktail de pamplemousse aux crevettes



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Repos	30 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Cocktail de pamplemousse aux crevettes

- 400 g de crevettes décortiquées
- 2 pamplemousses (roses ou blancs)
- 2 avocats
- 1 jus de citron
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre aux 5 baies
- un peu de mayonnaise (facultatif)

Préparation

pour Cocktail de pamplemousse aux crevettes

- 1** Placez les crevettes décortiquées, le pamplemousse et l'avocat pelés et coupés en morceaux (en recueillant le jus du pamplemousse dans un bol) dans un plat creux, arrosez-les de jus de citron et d'huile d'olive. Ajoutez-y le poivre aux 5 baies. Mélangez et couvrez d'un film. Laissez mariner 30 min au réfrigérateur.
- 2** Disposez les morceaux d'avocats dans une assiette grâce à un emporte-pièce rond, ajoutez-y le pamplemousse, les crevettes et le jus du pamplemousse. Mélangez délicatement. Vous pouvez, si vous le désirez, rajouter un peu de mayonnaise pour lier le mélange.
- 3** Servez frais.