



Verrines Avocat - Crevettes

Ingrédients (pour 6 personnes)

2 Avocats
180g de crevettes roses cuites
2 citrons Verts
3 tiges de Coriandre
3càs de crème épaisse
paprika
curry
sel, poivre

Mixer les crevettes décortiquées avec le jus d'un citron, 1càs de crème épaisse, du sel, 1 pincée de curry et 1 pincée de paprika. Réserver au réfrigérateur.

Éplucher, dénoyauter et découper les avocats.

Mixer les avocats avec le jus d'un demi-citron, la coriandre effeuillée et 2càs de crème. Saler et poivrer.

Verser la préparation à l'avocat dans 5 mini verrines, puis la préparation à la crevette.

Une petite feuille de coriandre pour la déco et le tour est joué