

Salade d'avocats aux crevettes et au pamplemousse

Source :
Cuisine by Lignac N° 4 - septembre/octobre 2007

sauf que la recette initiale est cuisinée avec du crabe et présentée dans une verrine ; il paraît que cette recette fait partie de mes meilleures salades composées.

Composition
pour 4 personnes

2 avocats
2 tomates
1 pamplemousse
700 à 800 g de crevettes roses
4 oeufs
1 jaune d'oeuf
1 c. à café de moutarde
Huile
Sel, poivre

1 salade verte
Moutarde
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
3 c. à soupe d'huile
Sel, poivre

Ustensiles : 11 cuillère à café, 1 cuillère à soupe, 1 couteau, 1 bol, 2 saladiers, 1 fouet, 1 assiette, 1 casserole

Mettre le jaune d'oeuf dans un bol avec la moutarde et monter la mayonnaise au fouet en incorporant de l'huile. Ajouter le ketchup ; saler, poivrer, couvrir le bol d'un film fraîcheur et réserver au réfrigérateur.

Mettre les oeufs dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et laisser cuire une dizaine de minutes.

Eplucher et laver la salade.

Peler le pamplemousse à vif en récupérant le jus, le mettre dans un saladier pour faire la vinaigrette. Prélever les segments de pamplemousse et les réserver dans une assiette.

Ajouter au jus de pamplemousse réservé dans le saladier la cuillère à café de moutarde, le vinaigre de Xérès, l'huile, le sel et le poivre, mélanger. Mettre la salade dans ce saladier et mélanger.

Laver et épépiner les tomates, les couper en dés.

Décortiquer les crevettes et couper les 3/4 en dés.

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, prélever la chair puis la couper en dés.

Mettre tous ces ingrédients dans un saladier et les mélanger avec de la mayonnaise.

Mettre un lit de salade dans les assiettes de services. Avec un emporte pièce déposer le mélange avocats, tomates, crevettes sur ce lit de salade.

Ecaler les oeufs, les couper en quatre et les disposer dans l'assiette avec les crevettes entières décortiquées et les segments de pamplemousse.

Servir en proposant le reste de mayonnaise.