



## salade à l'avocat et aux crevettes

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 2 personnes / 5 Persopoints par pers*

- Laitue feuille de chêne
- 1 avocat bien mûr soit 130 gr épluché et coupé en morceaux
- 500 gr de crevettes cuites soit 200 grs décortiquées
- 200 gr de tomates cerises
- 1 cs d'huile
- 1 cs d'eau
- 1 cs de vinaigre balsamique
- sel, poivre
- épices à salade

Mettre la salade dans un plat

Ajouter les crevettes, l'avocat et les tomates coupées en deux

Préparer une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, l'eau, la moutarde, le maggi, le sel et le poivre (sauf les épices à salade) et verser dans le saladier

Mélanger, saupoudrer d'épices et servir de suite