

Verrine à l'avocat, salade de mangue et crevette

Pour 4 verrines

- 4 à 8 crevettes entières (prévoir 1 à 2 par personne) - 1 avocat - 1 mangue

1 échalote - 2 gousses d'ail - 8 tomates-cerise - 1/4 de concombre - huile d'olive - piment d'Espelette - 1 citron vert (zestes et jus) - sel et poivre. Quelques feuilles de salade.

Faire suer la moitié de l'échalote ciselée ainsi que l'ail écrasé. Ajouter les crevettes, faites sauter quelques instants et réserver. Préparer un guacamole rapide : écraser l'avocat, ajouter du sel et du poivre, le jus d'1/2 citron et du piment. Préparer la salade de mangue : mélanger les dés de mangue, de concombre en petits dés, le reste des échalotes les tomates cerises coupées en 2 ou 4, l'huile d'olive, le reste de jus de citron ainsi que les zestes, du sel et du poivre. Décortiquer les crevettes en prenant soin de conserver la queue. Dresser les verrines : mettre un peu de salade, ajouter le guacamole suivi de la salade de mangue et ajouter une ou 2 crevettes. Décorer de feuilles d'aromate : estragon, menthe, basilic...

