

## Cocktail de Crevettes et Pamplemousse

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 35 minutes**

### Ingrédients:

- CREVETTES ROSES	250 - 300 g
- AVOCAT(S)	1
- PAMPLEMOUSSE(S)	1
- FROMAGE BLANC	125 g
- MAYONNAISE	2.5 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- COGNAC	1 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	
- ANETH	en décoration



### Recette:

- Pelez à vif le pamplemousse. Coupez les quartiers de chair en morceaux mais gardez-en 2 pour la décoration.
- 
- Dans un saladier, mélangez la mayonnaise, le fromage blanc, le concentré de tomate et le cognac.
- Assaisonnez de poivre de Cayenne, sel et poivre.
- Incorporez les crevettes et les dés de pamplemousse.
- Déposez dans le fond des verres, un peu d'avocat. Ajoutez le mélange aux crevettes – pamplemousse.
- Décorez de quelques dés d'avocat, d'un demi-quartier de pamplemousse et d'un brin d'aneth.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.