

## Avocat Thon et Crevettes

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| - AVOCAT(S)        | 3               |
| - THON(S)          | 125g au naturel |
| - CREVETTES ROSES  | 200g            |
| - CITRON(S)        | le jus d'1      |
| - TOMATES CONFITES | quelques        |
| - HUILE D'OLIVE    |                 |
| - BASILIC          | 15 feuilles     |
| - SEL              |                 |
| - POIVRE           |                 |

### Recette:

- Egouttez et émiettez le thon.
- Réservez 16 crevettes roses.
- Placez-le dans un plat creux avec les crevettes roses restantes.
- Pelez et coupez les avocats en dés. Placez le tout dans le plat et arrosez-les de jus de citron.
- Ciselez le basilic. Intégrez-le au reste ainsi que les tomates confites et un peu d'huile. Salez et poivrez. Mélangez. Réservez au frais.
- Au moment de servir, dressez à l'aide d'un emporte-pièce. Surmontez de 2 crevettes roses réservées. Poivrez.



### Remarque:

Accompagnez d'une petite salade verte et de vinaigrette.