

Verrines de Crevettes à l'Avocat, Sauce Cocktail

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- AVOCAT(S)	1
- MAYONNAISE	3/4 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe
- CREVETTES ROSES	200 - 250g
- ANANAS	2 tranches
- SAUCE COCKTAIL	1 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et ôtez le noyau de l'avocat.
- Ecrasez-le à la fourchette avec la mayonnaise, le jus de citron, sel et poivre.
- Répartissez ce mélange dans le fond de vos verrines.
- Coupez les tranches d'ananas en petits dés (brunoise).
- Mélangez avec les crevettes, la sauce cocktail, sel et poivre.
- Déposez alors ces crevettes sur la crème d'avocat. Saupoudrez de persil.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

