

Avocat farci aux crevettes et à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- 8 branches d'aneth
- 2 avocats
- 2 tomates
- ½ citron
- 200g de crevettes grises
- 100g de Féta
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 1 salade frisée
- 1 c à soupe de vinaigre de vin blanc

Recette:

- Coupez les avocats en deux et retirez la chair. Coupez-la en petits dés. Mettez les écorces de côté.
- Pelez les tomates, épépinez-les et coupez la chair en dés.
- Coupez également la féta en dés.
- Dans un plat mélangez les avocats, les tomates, la féta, le jus du demi citron, l'huile d'olive, les crevettes, le vinaigre de vin blanc, set et poivre.
- Farcissez les écorces d'avocat avec ce mélange.
- Ciselez l'aneth et parsemez-en le dessus des avocats.
- Placez-les au frigo pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez la frisée.
- Dressez la frisée sur l'assiette, assaisonnez-la de sel, poivre, huile d'olive et vinaigre de vin blanc ; placez ensuite un demi avocat sur cette assiette.