

🔪 Difficulté : Facile 🕒 Temps de préparation : 15 min 🍳 Temps de cuisson :



SALADE DE CREVETTES PAMPLEMOUSSE ET AVOCAT

Salade fraîche de crevettes, avocat fondant et suprêmes de pamplemousse, relevée d'une vinaigrette légère aux agrumes.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

 Crevettes cuites décortiquées 150grs	 Pamplemousse 1 petit	 Roquette 40grs	 Avocat 1
 Citron 1	 Coriandre 1		

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 Huile d'olive Selon votre goût	 Sel et poivre Selon votre goût
---	--

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Pelez la pamplemousse à vif : coupez la peau et retirez les membranes blanches pour ne garder que les suprêmes (quartiers sans peau). Récupérez le jus si possible pour la vinaigrette.

ÉTAPE 2

Coupez l'avocat en dés ou en lamelles. Arrosez-le d'un peu de citron pour éviter qu'il noircisse. Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélange l'huile d'olive, le jus de citron (ou un peu du jus de pamplemousse), sel et poivre.

ÉTAPE 3

Dressez l'assiette : disposez les jeunes pousses, ajoutez les crevettes, les suprêmes de pamplemousse et les morceaux d'avocat.

ÉTAPE 4

Arrosez de vinaigrette, puis ajoutez la coriandre