Entrées froides aux produits de la mer

Crevette de nouvelle calédonie crue, avocat et huile de pistache

15 min	15 min	0	0	390
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Ôter la tête des crevettes puis détacher les anneaux et la queue.
2. Tailler les crevettes en deux dans la longueur avec un couteau d'office et ôter le boyau.
3. Disposer directement les crevettes sur l'assiette qui servira pour le dressage.
4. Couper l'avocat en deux avec un couteau d'office et enlever le noyau en plantant la lame du couteau dedans.
5. Avec une cuillère à soupe enlever la chair et la tailler en fines lamelles avec un couteau d'office.
6. Réserver les tranches d'avocats sur une assiette.

Étape 2

Dressage

1. Déposer les tranches d'avocats sur les crevettes, assaisonner de fleur de sel et ajouter des pousses de roquette.
2. Couper le citron en deux et en presser quelques gouttes

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des crevettes

- 600 g **Crevettes roses**
- 2 **Avocat**
- 1 **Citron(s)**
- 30 g **Roquette**
- 4 c. à soupe **Huile de pistache**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

au dessus de l'assiette.

3 Verser de l'huile de pistaches grillées avec une cuillère à soupe et poivrer.