



Entrées froides aux produits de la mer

Crevette de nouvelle calédonie crue, avocat et huile de pistache



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

390

CALORIES

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**

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

au dessus de l'assiette.

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