

Avocat-crevettes et chou rave aux pommes



4 personnes



10 minutes

INGREDIENTS

2 choux raves

1 pomme

1 citron

2 avocats

200 g de crevettes grises épluchées

sel, poivre

mayonnaise (facultatif)



ETAPES

1. Laver les choux raves et la pomme, les éplucher et les détailler en petits cubes d'1 cm de côté.
2. Assaisonner de sel, poivre et du jus d'un demi citron. Réserver au frais.
3. Préparer l'avocat: couper chaque avocat en deux, ôter la peau, retirer le noyau, assaisonner de sel, poivre, et quelques gouttes de citron pour éviter qu'il noircisse.
4. Assaisonner les crevettes grises avec le jus de citron restant, du sel et du poivre. Ajouter de la mayonnaise si vous le souhaitez.
5. Dresser l'assiette avec 1/2 avocat par personne, 50 g de crevettes, et une belle portion de chou-rave à la pomme. C'est déjà prêt.

Recette ultra simple, parfaite comme entrée, servie bien fraîche - ou doublez les quantités et faites-en un repas en ajoutant des frites maison avec nos pommes de terre Agria .