

Verrines avocat tropical & crevettes

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Réfrigération : 30 min

Ingrédients :

- 1 avocat tropical
- 1 belle poignée de crevettes roses
- 8 tomates confites (en bocal)
- 1 cs de jus de citron
- Œufs de lump noirs
- Piment d'Espelette



Ustensiles spécifiques : un mixer et des verrines!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper l'avocat tropical en 2. Ôter le noyau.
- Retirer la chair et la mettre dans le mixer avec 1cs de jus de citron et les tomates confites.
- Mixer la préparation et la verser dans les verrines.
- Décorer de quelques crevettes, d'œufs de lumps et de piment d'Espelette.

Bon appétit!