Avocats grillés avec sa salade de crevettes de Matane

30 MIN. ET MOINS – FRUITS DE MER – RECETTES – REPAS – SALADES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

3 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 225 g de crevette de Matane
- 1/4 tasse de yogourt nature
- 1/4 tasse de feuilles d’estragon hachées (ou du basilic)
- Le zeste + le jus d’un citron
- Quelques gouttes de Tabasco
- 2 avocats
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 1/2 tasse de bacon cuit et coupé en petits morceaux
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif.
2. Dans un bol, mélanger les crevettes, le yogourt, la moitié des feuilles d’estragon, la moitié du zeste et tout le jus du citron, le tabasco, du sel et du poivre. Réserver au réfrigérateur.
3. Couper les avocats en deux, retirer les noyaux. Badigeonner les demi-avocats d’huile, saler et poivrer. Les déposer sur la grille du barbecue, la face vers le bas, et laisser dorer environ 3 minutes.

4. Présenter les demi-avocats sur un plateau de service. Répartir la salade de crevettes sur les demi-avocats, puis garnir de bacon, des feuilles d’estragon et du zeste de citron restants.