Verrine d’ avocats à la lime et aux crevettes

RECETTES – FRUITS DE MER – REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 avocats très mûrs
- 2-3 limes
- 1 bouquet de coriandre
- 250 ml de crème sûre
- 300 grammes de crevettes nordiques
- 1-2 Poivrons en lanières
- Sel de mer et poivre

Préparation

1. Mélanger la crème sûre, quelques feuilles (une quinzaine) de coriandre, le zeste de 2 limes et le jus d'une lime (2 si comme moi vous adorez la lime) et mettre de côté.
2. Égoutter les crevettes et réserver.
3. Réduire en purée lisse (idéalement au pied mélangeur) les avocats, un gros bouquet de coriandre, le jus d'une lime, une pincée de sel de mer et du poivre.
4. Dans une verrine ou un verre, déposer une couche du mélange de crème sûre, une couche du mélange d'avocat et une grosse couche de crevettes.
5. Mettre autour des poivrons et une feuille de coriandre sur le dessus pour faire une belle finition!