

Avocat cocktail revisité

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingédients

Pour la salade

1 avocat
2 pamplemousse
½ oignon rouge
Laitue
Roquette
Tomates cerise
100g de crevettes roses cuites assaisonnées
4 tranches de saumon fumé

Pour la sauce cocktail

1 cuillère à café de moutarde
1 jaune d'œuf
Huile de colza
2 piments végétariens hachés
Jus de citron
1 cuillère à café de purée d'ail
2 cuillères à soupe de ketchup
Sel et Poivre

Préparation

Prélever les suprêmes de pamplemousse.
Emincer l'oignon rouge
Couper la chair d'avocat en cubes et arroser de jus de citron.
Dresser la salade dans une assiette en disposant tous les ingrédients.
Ajouter les crevettes et le saumon.
Réaliser la sauce cocktail en fouettant le jaune d'œuf et la moutarde, puis monter à l'huile comme une mayonnaise.
Ajouter le piment végétarien, l'ail, le jus de citron, le sel, le poivre et le ketchup.
Mélanger.
Servir avec la salade.

Bon appétit !

Environ **3,75€** 
PAR PERSONNE