

les recettes d'Alice

Bruschetta aux écrevisse et au guacamole fruité



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



4 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 tranches de pain de campagne	1 oignon
16 queues d'écrevisses	huile d'olive
80 gr d'avocat	1 tomate
80 gr de mangue	1 c à c de vinaigre
1 citron vert, salade	1 c à c de sauce chili

MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur	1 toasteur
----------	------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et hacher la mangue grossièrement. Dans le mixeur mettre l'avocat, la mangue, $\frac{1}{2}$ oignon épluché, le jus du citron vert, mixer. Assaisonner et ajouter $\frac{1}{2}$ c à s d'huile.
- 2- Eplucher les écrevisses.
- 3- Mélanger le vinaigre avec 2 c à c d'huile et la sauce chili.
- 4- Toaster les tranches de pains. Tailler la tomate en quartiers.
- 5- Assaisonner la salade avec la vinaigrette.
- 6- Tartiner le pain de guacamole, disposer les écrevisses dessus et déposer ensuite des quartiers de tomate et la salade.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

