

les recettes d'Alice

Cuillère de gambas, avocat et ananas



10 cuillères



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

10 gambas crues
1 avocat
¼ d'ananas Victoria
½ citron vert

30 gr de beurre demi-sel
2 pincées de chili en poudre
coriandre

MATERIEL NECESSAIRE

10 cuillères gourmandes 1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher l'avocat et retirer le noyau. Ecraser la chair dans un bol.
- 2- Presser le demi citron et l'ajouter à l'avocat, assaisonner et ajouter le chili. Réserver au frais.
- 3- Eplucher l'ananas et le découper en cube.
- 4- Dans une poêle faire fondre la moitié du beurre et cuire les cubes d'ananas 4 min, assaisonner.
- 5- Décortiquer les gambas et les cuire dans une poêle avec le reste de beurre, assaisonner.
- 6- Dresser l'avocat dans le fond des cuillères puis déposer les cubes d'ananas et enfin les gambas. Décorer avec les feuilles de coriandre.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter des cubes de tomate à la purée d'avocat ainsi que des morceaux d'oignon rouge.

Alice Délice

