

AVOCAT COCKTAIL

Temps de préparation

20 minutes

Accords mets et vins

- Menetou-Salon
- Quincy
- Saint-Véran
- Bordeaux blancs secs

Préparation pour deux personnes :

- Mettre 2 cuillers à potage de mayonnaise dans l'assiette creuse.
Ajouter une cuiller à entremets de ketchup. Mélanger. La couleur idéale est rose saumon.
Ajouter deux traits de sauce anglaise, quelques gouttes de tabasco et 1,5 cl de cognac. Mélanger.
Presser sur une fourchette un demi-citron, mélanger quelques gouttes à la sauce.
A l'aide d'une cuiller à café, goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Napper les crevettes de la sauce cocktail puis mélanger l'ensemble.
- Couper l'avocat dans le sens de la longueur en deux parties égales, le noyau restant dans l'une des deux parties.
Tenir le demi-avocat contenant le noyau et frapper celui-ci d'un coup sec avec le tranchant du couteau. Faire pivoter la lame pour décoller le noyau et le retirer.
Prélever dans chaque demi-avocat des petites boules de chair à l'aide de la cuiller à pomme parisienne.
- Mélanger les petites boules d'avocat aux crevettes cocktail.
Disposer les ½ avocats sur les assiettes à entremets et les entourer de salade en chiffonnade.
Garnir les ½ avocats avec la préparation et saupoudrer légèrement de paprika. Décorer d'une tranche de citron coupée en deux.