

La recette gourmande de Geneviève



Cocktail crevettes mangue

Entrée pour 4 personnes

1 Ingrédients : 1 petit concombre ; 1 mangue ; 1 avocat ; 200 g de crevettes cuites décortiquées ; 10 brins de persil plat lavés séchés ; le jus de 1 citron vert ; 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ; sel ; poivre ou (piment d'Espelette en poudre) ; quelques feuilles de salade verte.

2 Opérations :

- Éplucher le concombre, le tailler en 4 ou 6, enlever les graines, et le découper en petits dés.
- Éplucher la mangue, la détailler en lanières et la découper en petits dés.
- Nettoyer la salade et réserver.
- Préparer l'avocat en le taillant en petits dés, le citronner.
- Mixer les brins de persil avec le jus de citron vert, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Mélanger les fruits et légumes.
- Dresser dans l'assiette sur une feuille de salade, garnir avec les crevettes et au moment de servir, verser la vinaigrette dessus. Servir

3 Autre présentation :

- Dans des verrines
- Tailler les queues de crevettes en dés et les mélanger à la garniture aux fruits légumes. Répartir.
- Assaisonner et servir.

