

# Salades d'avocats et pamplemousses aux crevettes

-8 personnes-

## Ingrédients :



- 700 gr de crevettes roses ou 350 gr de grises décortiquées,
- 2 Pamplemousses,
- 4 avocats,
- 2 citrons,
- 6 càs d'huile d'olive,
- Ciboulette,
- Sel, poivre, tabasco.

## Préparation :

1. Décortiquer les crevettes.

Les mettre dans une assiette creuse avec le jus de citron, l'huile d'olive et quelques gouttes de tabasco. Mettre en attente.

2. Eplucher les pamplemousses, les détailler en quartiers à vif.

Eplucher les avocats, tailler la chair en tranche pas trop épaisse, les arroser de jus de citron.

3. Mélanger délicatement les quartiers de pamplemousse, les crevettes et les tranches d'avocats avec le jus de la marinade.

Parsemer de ciboulette.

- Peut se servir avec la sauce cocktail.