

Salade de ceviche à l'avocat et aux crevettes



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

300 g de dés d'avocat Ardo

200 g de poivrons rouges et jaunes grillés Parilla Ardo

100 g de mélange d'herbes alla Mexicana Ardo

200 g de tomates cerises

5 mini-concombres

2 citrons verts

2 citrons jaunes

1 pamplemousse

500 g de crevettes

Sel

Poivre

Mélange d'herbes Tex-Mex

Huile pimentée

Préparation

Préparation

1. Blanchir les crevettes pendant 30 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis les refroidir immédiatement.
2. Éplucher le pamplemousse et prélever les quartiers. Réserver le jus.
3. Presser le jus des citrons verts et des citrons jaunes.
4. Couper les crevettes en petits morceaux et les faire mariner dans le jus de citron vert, de citron jaune et de pamplemousse. Ajouter quelques herbes Tex-Mex, du sel et du poivre.
5. Couper les concombres et les tomates cerises, puis les mélanger avec l'avocat et le mélange d'herbes alla Mexicana. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Ajouter les crevettes marinées avec leur jus à la salade, puis ajouter les quartiers de pamplemousse.
7. Bien mélanger et terminer avec un filet d'huile pimentée et de la coriandre.

Allergènes

Crustaceans



We preserve nature's gifts