



Crevettes de Noël façon Thaï

Temps de préparation : 20 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de crevettes d'Equateur King Size

4 avocats

1 citron

2 jus de citron verts

1 botte de cive Thaï

2 cl de sauce soja

5 cl de sauce huître

Quelques graines de poivre rose

5 cl d'huile de sésame



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les crevettes.
2. Éplucher et couper les avocats en lamelles, assaisonner avec du sel, du poivre et ajouter le jus d'un citron vert.
3. Pour la marinade, mélanger le jus du deuxième citron vert, la sauce soja, la sauce huître, l'huile de sésame, puis ajouter la cive émincée finement et les graines de poivre.
4. Dresser les avocats sur une assiette, ajouter les crevettes et assaisonner avec la marinade.