

# Salade d'avocats aux crevettes

Temps préparation : 10 minutes

Temps de repos : 45 minutes

## Ingrédients



Pour 4 personnes:

- 20 crevettes cuites
- 2 avocats
- 2 citrons verts + 1 citron jaune
- 1 gousse d'ail
- ciboulette
- piment d'Espelette
- sel, poivre

## Préparation



Etape 1 – Mettez dans un saladier, les crevettes et les avocats (coupés en morceaux) puis parsemez le tout du jus des 2 citrons verts et du citron jaune.

Etape 2 – Eplucher et écrasez la gousse d'ail (au presse ail de préférence). Mettre dans le saladier.

Etape 3 – Rajoutez quelques brins de ciboulette ciselés.

Etape 4 – Salez, poivrez légèrement, et ajoutez le piment d'Espelette.

Etape 5 – Mélangez le tout et mettre au frais 45 minutes avant de servir.