



# GAMBAS À L'AVOCAT & AU PAMPLEMOUSSE

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 gambas crues
- 2 pamplemousses roses
- 1 avocat
- 1/4 de chou blanc
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de ketchup
- Quelques gouttes de Tabasco
- 2 cuillères à soupe de soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de graines de fenouil
- sel, poivre

## PRÉPARATION

1. • Décortiquez les gambas en conservant la nageoire caudale. Arrosez les d'huile d'olive et de sauce soja, parsemez de graines de fenouil et mélangez. Faites-les revenir rapidement sur feu vif.
2. • Dans un bol, fouettez les jaunes d'œuf avec la moutarde, sel, poivre. Versez peu à peu l'huile de tournesol pour obtenir une mayonnaise bien ferme. Ajoutez le ketchup et le Tabasco. Réservez au frais.
3. • Pelez à vif les pamplemousses au-dessus d'un saladier pour cueillir le jus. Séparez les quartiers. Coupez la chair de l'avocat en tranches. Emincez finement les feuilles de chou. Arrosez-les avec le jus de pamplemousse.
4. • Répartissez la mayonnaise dans des coupelles, ajoutez tous les ingrédients et servez aussitôt.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN**

