



VERRINES DE NOËL CREVETTES & AVOCAT

INGRÉDIENTS POUR 1 DIZAINE DE VERRINES :

- 2 kiwis de France
- 150g de crevettes cuites (ou miettes de crabe)
- 1 petit avocat mur à point
- 30g de grenade
- 1 branche de persil
- Poivre du moulin
- Un peu de jus de citron

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

PRÉPARATION

1.
 - Éplucher les kiwis puis réaliser des petits cubes. Faire de même les crevettes cuites décortiquées, et l'avocat.
 - Rassembler le tout dans un saladier. (Arroser d'un peu de jus de citron pour éviter que l'avocat ne s'oxyde)
2.
 - Éplucher et vider la grenade dans un saladier d'eau froide pour éviter les projections. Égoutter les grains de grenade puis en ajouter l'équivalent d'une poignée dans le saladier.
3.
 - Tailler finement le persil et l'ajouter au reste de la préparation avec quelques tours de poivre. Bien mélanger.
 - Répartir dans des petites verrines avant de servir.

