



AVOCAT FARCIS CREVETTES, MANGUE ET OIGNONS ROUGES

INGRÉDIENTS :

- 2 avocats coupés en deux et dénoyautés
- 8 onces de petites crevettes
- 1 mangue dénoyautée et coupée en dés
- 1/2 tasse d'oignon rouge en dés
- 1/2 tasse de poivron rouge en dés
- 1/2 jalapeño coupées en dés
- 1/4 tasse de feuilles de coriandre hachée
- 1 jus d'une lime
- sel et poivre

PRÉPARATION :

- Couper les avocats en deux, retirer le noyau et la chair en laissant une mince couche pour en faire un bol.
- Placer la chair dans un bol, puis réduire en purée avec une fourchette. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Ajouter les crevettes, la mangue, l'oignon rouge, le poivron, le piment Jalapeño, le jus de lime et la coriandre. Bien mélanger.
- Répartir le mélange de crevettes dans les peaux d'avocats.
- Servir immédiatement.