

Avocats farcis aux crevettes



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : crudité + 2 cuillère à soupe d'huile
- 2 avocats coupés en 2
- 100 g de crevettes décortiquées
- 2 branches de céleri coupées en fins tronçons
- le jus de 2 citrons



Préparation

- Evider délicatement les ½ avocats de leurs chairs sans abîmer l'écorce.
- Couper les chairs en morceaux et les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
- Les mélanger dans un bol avec les crevettes et le céleri en branche.
- Déposer le mélange dans l'écorce des ½ avocats.
- Servir très frais.

