

Verrines fraîcheur



(pour 8 petites verrines)

*1 avocat bien mûr
jus d'un peu de citron
1 petite boîte de maïs (pas mis)
220 g de crevettes roses*

La sauce :
*crème fraîche
ricotta
1/2 cc de moutarde
1/2 cc de ketchup
sel, poivre*

Epluchez l'avocat et coupez-le en petits cubes. Versez le jus de citron pour éviter qu'il noircisse.

Egouttez les grains de maïs. Décortiquez les crevettes et réservez-en 8, coupez le reste en 2 ou 3.

Dans un saladier, mélangez l'avocat, le maïs et les crevettes.

Faites votre sauce en mélangeant la crème fraîche, la moutarde et le ketchup.

Salez, poivrez et mélangez à la garniture de crevettes.

Disposez dans les verrines et déposez une crevette sur chaque préparation.

Source : Une 'Tite débutante dans la cuisine

<http://elodide.canalblog.com/archives/2007/12/12/7191264.html>