

# Crevettes cocktail, avocat pamplemousse

## Cyril Lignac

15 min

### INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 16 crevettes roses cuites et décortiquées
  - 1 petite salade feuille de chêne lavée et effeuillée
  - 2 avocats du Chili épluchés et coupés en 2
  - 1 pamplemousse rose épluché à vif
  - 1 mangue épluchée et coupée en dés
  - 3 tranches d'ananas coupées en gros dés
  - 1 branche de céleri émincée + les feuilles pas trop vertes (de côté)
  - 5cl de vinaigre balsamique blanc
  - Huile d'olive
  - Fleur de sel
- 
- LA MAYONNAISE COCKTAIL :
  - 4 cuil. à soupe de mayonnaise bien ferme
  - 3 cuil. à soupe de ketchup
  - 1 cuil. à café de sauce Worcestershire
  - Le jus d'½ citron jaune
  - Sel fin et poivre du moulin
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 planche à découper + 1 couteau de chef + 2 bols
  - 1 saladier + 1 fouet + 1 cuillère à soupe + 1 poche plastique sans douille
  - 1 plat de service de 33cm de diamètre
- 

•1.  
Découpez les avocats en dés. Réservez-les dans un bol. Coupez le pamplemousse en segments ou en rondelles.

•2.  
Dans un saladier, mélangez la mayonnaise avec le ketchup, puis ajoutez la sauce Worcestershire et le jus de citron, salez et poivrez. Versez le mélange dans une poche sans douille.

3.  
Dans un grand plat, déposez les feuilles de chêne, les rondelles de pamplemousse, les crevettes, les dés d'avocats, les dés de mangue et d'ananas, le céleri émincé, les feuilles de céleri, assaisonnez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique blanc, salez à la fleur de sel et poivrez. Ajoutez des points de mayonnaise à la poche ou servez-la à part.