

COUPES FLORIDE

Novembre 2004 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200g de mayonnaise moutardée
- ★ 250 g de crevettes roses cuites
- ★ 1 gros pomelo rose (pamplemousse)
- ★ 2 avocats pas trop mûrs
- ★ 2 citrons jaunes non traités (bio)
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 2 cuillères à soupe de whisky
- ★ 1 cuillère à soupe de ketchup
- ★ 4 tomates cerise
- ★ Tabasco

Ustensiles : 4 Coupes à glace ou 4 verres, Bol, 2 Jattes, Passoire

Préparation : 25 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,80 € (soit 1,70 € par personne)



Recette :

Décortiquer les crevettes (sauf 4 à garder intactes), les rincer à l'eau courante et les sécher dans du papier absorbant. Brosser les citrons sous l'eau courante. Prélever le zeste d'un citron et le couper en fins bâtonnets. Presser ce citron et filtrer le jus à travers une petite passoire dans un bol, couper le deuxième en rondelles après en avoir cannelé la peau. Dans une jatte verser la mayonnaise, ajouter quelques gouttes de tabasco, le whisky, le ketchup, et bien mélanger. Couper les avocats en deux, retirer les noyaux, les peler et les couper en dés; tremper immédiatement dans le jus de citron et égoutter. Peler le pamplemousse, séparer les quartiers et éliminer les cloisons intermédiaires.

Couper en lanières la moitié de la salade avec des ciseaux, en garnir le fond des coupes à glace et tapisser les bords avec les feuilles entières. Dans une jatte mélanger les dés d'avocats, les queues de crevettes, les zestes de citron et les quartiers de pomelo. Remplir le fond des coupes avec une cuillère de mayonnaise, puis avec le mélange à l'avocat, et agrémenter avec quelques touches de mayonnaise. Décorer de crevettes entières, de rondelles de citron et de demi tomates cerise. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

Boisson :

Un rosé de Cassis servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.