

Exquis avocats farcis à la mangue et aux crevettes



Crevettes cuites : 250 g
Q.s. coriandre
Avocats : 2 pièces
Pincées de sel et de poivre au goût
Poivron rouge : une pièce
Q.s. de piment
Q.s. de jus d'un citron vert
Mangue : une pièce
Oignon rouge : une pièce

Laver les avocats et les diviser en deux.

Enlever leur noyau et vider de leur chair puis laisser une fine couche.

Garder les avocats évidés pour contenir la garniture.

Ecraser la chair des avocats à l'aide d'une fourchette.

Ajuster ensuite de le sel et le poivre au goût.

Eplucher l'oignon et le tailler finement ainsi que la coriandre.

Peler la mangue bien propre et découper sa chair en cubes.

Nettoyer le poivron en éliminer les graines et filaments blancs puis couper en dés.

Amalgamer tous les ingrédients et garnir les avocats de cette préparation.

Ça y est, les avocats farcis à la mangue et aux crevettes vous attendent, bonne dégustation !