

VERRINE DE CREVETTES ET TRUITE FUMEE AU GUACAMOLE ET YAOURT

Pour 2 grosses verrines

- 10 grosses crevettes roses bien fraîches
- 1 avocat bien mûr
- 2/3 tomates cerises
- 100 gr de truite fumée
- 1 citron
- 1/4 d'oignon rouge
- 100 gr de yaourt grec
- 1 pincée de piment
- Ciboulette
- Fleur de sel - Poivre au moulin (selon les goûts)



Étapes

- Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et la peau.
- Ecraser l'avocat avec une fourchette, ajouter le jus d'un demi citron. Saler et ajouter le piment, et un tour de Moulin à poivre (facultatif).
- Mélanger puis en verser la moitié dans le fond de chaque verrine.
- Eplucher les crevettes (sauf 2 crevettes à mettre de côté) et les couper en morceaux
- Couper la truite en petits morceaux et les mélanger au yaourt grec.
- Eplucher et ciseler de l'oignon rouge, l'ajouter, de même que la ciboulette ciselée et le jus de l'autre moitié du citron.
- Ajouter enfin les morceaux de crevettes, bien mélanger le tout
- Ajouter la moitié de cette préparation au dessus du guacamole.
- Laver puis couper les tomates cerises, les planter sur le dessus.
- Ajouter une crevette entière, un peu de ciboulette des anneaux d'oignon et un morceau de citron.
- Mettre les verrines au frais jusqu'à la dégustation

