

SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET CONCOMBRE



Cette salade associe des crevettes tendres, de l'avocat crémeux, du concombre croquant et des tomates cerises dans une préparation simple, colorée et rafraîchissante.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 4 portions
-

Ingredients

- 400 g de crevettes cuites décortiquées
 - 2 avocats
 - 1 concombre
 - 150 g de tomates cerises
 - 1 citron
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel, poivre et herbes fraîches
-

Préparation

Etape 1

Laver le concombre et les tomates cerises. Couper le concombre en demi-rondelles, les tomates en deux et les avocats en morceaux.

Etape 2

Réunir le concombre, les tomates cerises, les avocats et les crevettes dans un grand saladier.

Etape 3

Mélanger le jus de citron avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et les herbes fraîches.

Etape 4

Verser la vinaigrette sur la salade, mélanger délicatement puis servir bien frais.