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.