



Tomate, crevettes et avocat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

8 tomates
250 grammes de crevettes (gris)
4 œufs (durs)
8 cuillères à soupe mayonnaise
1 citron (jus)
1 bouquet de persil plat (émincé)
1 pincée de poivre de cayenne
2 avocats (mûr)
1 citron vert (jus)
1 bouquet de coriandre (finement hachée)
sel et poivre
1 laitue romaine
4 carottes
1 oignon rouge
huile d'olive
baguette

Méthode de préparation

- 1.** Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. Laissez-les ensuite refroidir dans de l'eau glacée. Pelez les tomates. Coupez les chapeaux des tomates (réservez-les) et évidez-les. Laissez les tomates s'égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Mélangez les crevettes grises avec 2 œufs durs écrasés, 4 cuillères à soupe de mayonnaise, le jus d'un citron et le persil plat finement haché. Assaisonnez selon votre goût avec un peu de poivre de Cayenne. Remplissez 4 tomates avec ce mélange.
- 3.** Pelez les avocats et coupez la chair en dés. Mélangez-les avec 2 œufs durs écrasés, 4 cuillères à soupe de mayonnaise, le jus de citron vert et la coriandre finement hachée. Salez et poivrez. Remplissez 4 tomates avec ce mélange.



- 4.** Coupez la laitue romaine en lanières, coupez les carottes en lamelles (avec un couteau économe). Coupez l'oignon rouge en fines rondelles. Mélangez la laitue avec les carottes et l'oignon rouge. Assaisonnez selon votre goût avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel.
- 5.** Accompagnez ce plat de baguette.