



Salade d'avocats aux scampis

Temps de préparation < 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de scampis (décongelés et déveinés)

fleur de sel

poivre noir

huile d'olive

4 avocats

1 citron vert (le jus)

1 oignon rouge

3 poignées de pousses d'épinards

1 poignée de pistaches

1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1. Utilisez du papier absorbant pour sécher les scampis et saupoudrez-les généreusement de fleur de sel et de poivre noir. Faites-les ensuite joliment dorer dans de l'huile d'olive. Laissez refroidir.
- **2.** Coupez les avocats en deux, retirez la peau et le noyau. Coupez la chair en dés. Arrosez-les de jus de citron vert.
- 3. Détaillez l'oignon rouge en demi-rondelles.
- 4. Mettez les jeunes pousses d'épinards dans un saladier. Disposez les scampis et l'avocat pardessus. Garnissez d'oignon rouge, de pistaches et de coriandre. Salez et poivrez.