Salade d’avocats aux crevettes

Entrées & Salades · France



25 min
PREPARATION

50 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *La salade d’avocats aux crevettes est une entrée fraîche, crémeuse et généreuse. Elle associe des avocats fondants, des crevettes parfumées, des œufs durs et des légumes croquants. Une vinaigrette crémeuse au citron et au persil complète harmonieusement cette salade.*

Ingredients

concombre	

1 kg

avocats mûrs mais fermes
4

de crevettes crues décortiquées
400 g

œufs
4

de tomates cerises
250 g

de maïs doux égoutté
200 g

oignon rouge
1.2

citron vert
1

Preparation

1

1. Cuire les œufs Déposez les 4 œufs dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition, puis faites-les cuire pendant exactement 10 minutes. Plongez-les immédiatement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Laissez-les refroidir, écalez-les, puis découpez-les en quartiers. Réservez au frais.

2

2. Assaisonner les crevettes Séchez soigneusement les crevettes avec du papier absorbant. Placez-les dans un saladier, puis ajoutez la marinade verte, le sel et le poivre noir. Mélangez pour bien les enrober et laissez-les s'imprégner de l'assaisonnement pendant la préparation des légumes.

3

3. Cuire les crevettes Faites fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez les crevettes en une seule couche et faites-les cuire pendant 4 à 6 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Ajoutez le paprika pendant la dernière minute. Les crevettes sont prêtes lorsqu'elles deviennent roses, opaques et légèrement dorées. Retirez-les immédiatement de la poêle et laissez-les refroidir.

4

4. Préparer le concombre Lavez le concombre et retirez quelques bandes de peau pour obtenir un effet décoratif. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur, puis en morceaux réguliers. Si le concombre contient beaucoup de graines, retirez la partie centrale avec une petite cuillère pour éviter qu'il ne rende trop d'eau.

5

Préparer les tomates et l'oignon Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Épluchez le demi-oignon rouge et émincez-le très finement. Pour adoucir sa saveur, plongez les lamelles dans de l'eau froide pendant 5 minutes, puis

égouttez-les et séchez-les.

6

Préparer les avocats Coupez les avocats en deux et retirez les noyaux. Prélevez délicatement la chair avec une cuillère, puis découpez-la en morceaux ou en tranches épaisses. Arrosez immédiatement les avocats avec le jus d’un demi-citron vert. Mélangez-les délicatement pour limiter leur oxydation sans les écraser.

7

Égoutter le maïs Versez le maïs doux dans une passoire. Rincez-le rapidement sous l’eau froide, puis laissez-le s’égoutter complètement. Séchez-le légèrement si nécessaire afin qu’il ne rende pas la salade liquide.

8

Préparer la vinaigrette crémeuse Dans un bol, mélangez la mayonnaise et la moutarde. Ajoutez le vinaigre de cidre, l’huile d’olive et la cuillère à soupe de jus de citron vert. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Fouettez jusqu’à obtenir une vinaigrette lisse et homogène. Incorporez le persil frais haché.

9

Dresser et laisser refroidir Dans une grande assiette ronde blanche, disposez séparément et harmonieusement : • les morceaux d’avocat ; • les crevettes refroidies ; • les quartiers d’œufs ; • les tomates cerises ; • le concombre ; • le maïs ; • l’oignon rouge. Placez les crevettes au centre et parsemez la salade de persil frais. Réservez au réfrigérateur pendant exactement 15 minutes. Servez la vinaigrette crémeuse dans un petit ramequin blanc placé à côté de la salade.

Conseils du chef

Choisissez des avocats mûrs, mais encore fermes, afin que les morceaux conservent leur forme pendant le dressage. Découpez-les en dernier et arrosez-les immédiatement de citron vert. Ne faites pas cuire les crevettes plus de 6 minutes : une cuisson excessive les rendrait sèches et caoutchouteuses. Elles doivent être complètement refroidies avant d’être placées avec les avocats. Égouttez soigneusement le maïs et le concombre. Ajoutez la vinaigrette uniquement au moment de servir afin de conserver la fraîcheur et la belle présentation de la salade.