

Avocats à la créole



Ingrédients: (4 pers.)

2 avocats
1 boîte de crabe
30 gr. de riz cuit
4 cuil. à soupe de mayonnaise
1 cuil. à café de moutarde
1 cuil. à soupe de ketchup
1 jus d'un demi-citron
Quelques gouttes de Tabasco
1 échalote
Quelques oignons verts ou Ciboulette
Sel et poivre

Mélanger la moutarde avec la mayonnaise, saler et poivrer, puis verser le jus de citron.

Ajoutez le ketchup puis le Tabasco. Ouvrez les avocats en deux, ôtez la chair délicatement puis coupez là en dés.

Dans un saladier, rassemblez les dés d'avocats, les miettes de crabe, la sauce et le riz et l'échalote.

Garnir chaque demi-avocat et parsemez-les d'oignons verts, et les crevettes décortiquées sur le dessus.

(si vous ne trouvez pas des oignons verts vous pouvez remplacer par de la ciboulette)