

Avocat écrasé, ceviche de crevettes et herbes fraîches

Les ingrédients pour 4 personnes :

Avocat écrasé :

2 avocats bien mûrs
1 citron vert
5 gouttes de Tabasco
1 c à s d'huile
Quelques pluches de coriandre
Sel

Ceviche de crevettes :

12 crevettes roses crues (j'ai pris des cuites)
2 citrons verts
1/4 de bouquet de coriandre
1 c à s d'huile d'olive
2 cébettes ciselées
Piment d'Espelette en poudre
Curry de Madras en poudre

Herbes fraîches :

100 g d'un mélange de cerfeuil, menthe, estragon, ciboulette, coriandre et aneth (je n'ai pas pesé les herbes mais 100 g me semblent très excessifs)
1 c à s d'huile
Sel

Pour les chips de pain :

Baguette
Beurre fondu

Avocat écrasé :

Éplucher les avocats, enlever les noyaux et les écraser à la fourchette en laissant quelques morceaux. Assaisonner de sel, du jus de citron vert et du Tabasco. Finir avec l'huile d'olive. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser macérer 1 h minimum. au frais.

Ceviche de crevettes :

Découper les crevettes décortiquées en morceaux, les mettre dans un saladier avec les jus de citron vert, la coriandre fraîche et les cébettes ciselées, le piment d'Espelette et le curry. Laisser mariner 1 heure au frais recouvert d'un film.

Herbes fraîches :

Équeuter en pluches les herbes, les laver, les laisser tremper dans un eau très froide pour les raffermir, les essorer et réaliser le mélange.

Au moment de servir :

Répartir dans 4 verres à cocktail l'avocat écrasé. Recouvrir du céviche de crevettes et terminer avec les herbes assaisonnées. Saupoudrer légèrement de piment d'Espelette et de curry. Servir avec des chips de pain.

Pour les chips de pain comme la méthode n'était pas indiquée, j'ai coupé de très fines tranches de baguette dans une baguette congelée pour plus de facilité, et j'ai badigeonné les tranches de pain de beurre fondu, puis je les ai mises sur une plaque à four dans le four à 180° pendant quelques minutes en surveillant, c'est très rapide.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>