

Tartare d'avocat, concombre & crevettes

Pour 4 personnes

Ingredient :

- 1 avocat
- 1/2 concombre
- 250g de crevettes
- 1 cuillerée à soupe de KETCHUP HEINZ
- le jus de 1 citron vert
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- ciboulette ciselée
- sel, poivre

Préparation:

Eplucher et couper en dés l'avocat, le concombre et les crevettes. Répartir dans des petits bols.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le ketchup avec le jus de citron vert et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Verser sur les tartares et réserver au réfrigérateur 1 heure minimum. Parsemer de ciboulette ciselée avant de servir.