

Salade créole à la langouste



Salade créole à la langouste

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

3 langoustes 3 avocats 2 oignons blancs 2 citrons verts 1 petit morceau de piment 10 cl de lait de coco ciboulette sel poivre en grains et du moulin

Préparation

Faites cuire les langoustes 10 à 12 min dans de l'eau bouillante salée, avec 10 grains de poivre et le zeste d'un citron. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Coupez les avocats en deux, ôtez le noyau, sortez la chair, écrasez-la avec le jus des citrons, les oignons émincés, le piment haché, le lait de coco, du sel et du poivre.

Décortiquez les queues de langoustes, coupez-les en deux dans la longueur et servez-les dans les demi-avocats garnis du mélange créole. Décorez de ciboulette.

Le bon accord vin

un champagne Edmont Barnaut

Notes personnelles