

Tiramisu salé aux crevettes



Tiramisu salé aux crevettes

Difficulté : Très facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

? 2 avocats mûrs? 1 vingtaine de crevettes cuites décortiquées? 1 pamplemousse rose? 1 pointe de gingembre en poudre? Graines de sésame grillées? Jus de citron et de citron vert? Sel? Poivre? Vin de Chablis

Préparation

? Prélever les suprêmes du pamplemousse (la chair sans la peau) en veillant à garder le maximum de jus.

? A l'aide d'une fourchette ou d'un mixer, faire une purée d'avocats et assaisonner avec un filet de jus de citron et de pamplemousse. Saler, poivrer puis ajouter une touche de gingembre.

? Dresser la préparation dans une verrine en disposant par couches successives une rosace de crevettes, les suprêmes de pamplemousse et la purée d'avocats, en finissant par deux crevettes.

? Parsemer de quelques graines de sésame toastées.

Notes personnelles