







## Avocats en entrée, sans les traditionnelles crevettes



### Ingrédients pour 5 ramequins (5 pers)

-  Avocat(s) **3**
-  Champignon(s) de paris **100 g**
-  Pamplemousse rose **2**
-  Citron(s) **1**
-  Brin(s) de ciboulette ou à défaut du persil haché finement
-  Facultatif : huile d'olive **1 c. à soupe**

### Préparation

#### • ÉTAPE 1

Couper les avocats en deux, ôtez les noyaux et les évider de leur chair, puis les couper en dés et le mettre dans une terrine en les arrosant de citron.

#### • ÉTAPE 2

Préparer les pamplemousses en les pelant à vif. Bien ôter le centre et le pépins (je me sers d'une paire de ciseaux de cuisine ça respecte plus la forme des tranches). Toujours avec les ciseaux couper les tranches en morceaux. Ajouter les morceaux de pamplemousse aux autres ingrédients de la terrine.

#### • ÉTAPE 3

Ajouter les champignons émincés, les quartiers de pamplemousse coupés en dés, la ciboulette ciselée ou le persil haché et soit un petit supplément de citron soit l'huile d'olive. Bien mélanger puis garnir des petits ramequins avec cette préparation. Tenir au frais, puis servir en entrée.