

Très bon!

Salade de crevettes au pamplemousse

à refaire



➔ 10 minutes de préparation

➔ Pour 4 personnes

1 pamplemousse rose pelé à vif

4 CS de fromage frais à 0 %

Le zeste et le jus d'un demi-citron non traité

200 g de crevettes roses cuites

80 g de salade mélangée

1 avocat pelé et coupé en morceaux

1 Coupez le pamplemousse en quartiers, en réservant le jus. Préparez la sauce : mélangez le fromage frais, le zeste et le jus de citron ainsi que le jus de pamplemousse. Salez, poivrez.

2 Égouttez les crevettes avec du papier absorbant, si nécessaire. Transférez la salade dans un saladier, ajoutez les crevettes, l'avocat et le pamplemousse. Versez la sauce par-dessus, mélangez bien. Servez sans attendre.