**CREVETTES COKTAIL, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE**

*De Cyril Lignac (tous en cuisine, M6)*

**Ingrédients**

16 crevettes roses cuites et décortiquées

1 petite salade feuille de chêne lavée et effeuillée

2 avocats du Chili épluchés et coupés en 2

1 pamplemousse rose épluché à vif

1 mangue épluchée et coupée en dés

3 tranches d’ananas coupées en gros dés

1 branche de céleri émincée + les feuilles pas trop vertes (de côté)

5 cl vinaigre balsamique blanc

Huile d’olive

Fleur de sel

**Mayonnaise cocktail :**

4 cuillères à soupe de mayonnaise bien ferme

3 cuillères à soupe de ketchup

1 cuillère à café de sauce Worcestershire

Jus d’un ½ citron jaune

Sel fin et poivre du moulin

**Préparation**

Découpez les avocats en dés. Réservez-les dans un bol.

Coupez le pamplemousse en segments ou en rondelles

Dans un saladier, mélangez la mayonnaise avec le ketchup, puis ajoutez la sauce Worcestershire et le jus de citron, salez et poivrez

Versez le mélange dans une poche sans douille

Dans un grand plat, déposez les feuilles de chênes, les rondelles de pamplemousse, les crevettes, les dés d’avocat, les dés de mangue et d’ananas, le céleri émincé, les feuilles de céleri.

Assaisonnez d’huile d’olive et de vinaigre balsamique blanc, salez à fleur de sel et poivrez

Ajoutez des points de mayonnaise à la poche ou servez-là à part