

@Louise Marini



Salade de crevettes, avocat, *mangue* & *coriandre* fraîche

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR UNIMA





Personnes
4 PERS



Préparation
15 MIN



Cuisson
5 MIN

Ingrédients

20 crevettes crues
2 avocats
2 mangues
1/2 bouquet de coriandre
2 tiges d'oignons nouveaux
1/2 citron jaune
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre



Étapes

1

Émincez l'oignon finement.

2

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites sauter les crevettes décortiquées pendant 4 minutes. Salez et poivrez. Réservez.

3

Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.

4

Coupez les mangues et les avocats en petits dés et réservez dans un saladier.

5

Ajoutez les crevettes, les oignons finement tranchés et enrobez le tout de vinaigrette.

6

Servez immédiatement. Bonne dégustation.



WWW.UNIMA.COM



CONTACT@UNIMA.COM