

TOAST AVOCATS CREVETTES AU CURRY



4 pers

15 min

5 min

VOTRE PANIER NETTO

8 tranches de pain de campagne
2 avocats
8 crevettes
1 petit oignon rouge
8 radis
8 tomates cerise
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de jus de citron
1 c. à café de curry en poudre
2 brins de basilic
Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1.** Décortiquez les crevettes. Mettez-les dans un saladier avec l'huile d'olive et le curry en poudre, du sel et du poivre. Mélangez et laissez mariner le temps de préparer les autres ingrédients.
- 2.** Toastez les tranches de pain.
- 3.** Pelez les avocats et écrasez-les, versez le jus de citron, du sel et du poivre et mélangez.
- 4.** Coupez les tomates cerise en 2, pelez et émincez finement l'oignon et détaillez les radis en fines lamelles.
- 5.** Etalez l'avocat sur les toasts, puis répartissez les tomates cerise, les crevettes égouttées, les lamelles de radis et l'oignon rouge. Salez et poivrez et parsemez de feuilles de basilic.