

La salade avocat crevettes

1 /2 avocat bien mûr et 3 ou 4 grosses crevettes par personne

1/2 pamplemousse et 1/2 tomate par personne

de la salade verte pour le décor

La mayonnaise cocktail (assaisonnement pour 2 à 3 personnes) :

1 jaune d'œuf, 1 bon verre d'huile, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 bouchon de vinaigre, 1 à 2 cuillères à soupe de ketchup par personne, 1 bouchon de whisky et du tabasco

N'oubliez pas votre fouet magique pour ne pas rater une mayonnaise : il est en plastique et ne casse pas les molécules!

Dans un bol je mets 1 cuillère de moutarde sur le jaune d'oeuf.

je verse 1 grosse larme d'huile et je commence à tourner avec le fouet pour bien l'incorporer à l'oeuf. J'ajoute 1 cuillère d'huile et je fouette jusqu'à complète absorption. Petit à petit j'augmente les doses d'huile à absorber. Mais il vaut mieux y aller très doucement au début pour ne pas faire tomber la mayonnaise qui serait alors difficile à récupérer. Elle doit s'affermir en prenant du volume et alors elle devient moins délicate : on peut doser l'huile franchement (1 à 2 cuillères à soupe à chaque fois).

Une fois montée je lui ajoute 1 bouchon de vinaigre, du ketchup, du tabasco (quelques gouttes suffisent), et 1 bouchon de whisky pour finir. La sauce s'est beaucoup ramollie.

Je décortique les pamplemousses par moitié : je dessine le contour au couteau et je détache les quartiers un à un et coupant le long de la peau blanche de chaque côté. Ainsi je peux sortir les quartiers sans leur peau blanche amère. Je dépose les quartiers de pamplemousse sur un lit de salade. J'ajoute la demi tomate et l'avocat coupés. Je dépose 2 à 3 cuillères à soupe de sauce sur le tout et je chapeaute le sommet des 3 ou 4 crevettes et de ciboulette.