

Flétan à la vapeur, avocat, crevettes et mangue

Pour 2 personnes :

- 2 morceaux de flétan frais ou surgelés
- 1 avocat mûr à point ("*The technique*" pour choisir l'avocat, c'est d'exercer une légère pression au bout de l'avocat, là où il est le plus fin, avec le pouce et l'index. Si à cet endroit l'avocat est juste souple, c'est qu'il est prêt à être dégusté !)
- 1/2 mangue mûre mais comme je n'en ai pas trouvée j'ai utilisé de la mangue au sirop, ça dépanne
- 12 crevettes décortiquées auxquelles vous retirez le boyau
- 2 càs d'huile d'olive
- jus de citron

Cuire le flétan à la vapeur 15 min s'il est surgelé, moins s'il est frais.

Couper l'avocat en dés ainsi que la mangue.

Rincer les crevettes sous l'eau et les sécher.

Mélanger l'huile et du jus de citron (à l'oeil et au goût).

Servir le poisson tiède avec les dés d'avocat et de mangue mélangés. Ajouter de la sauce et les crevettes. Déguster !

