



# Délice d'avocat aux pistaches et crevettes au safran



4

Difficulté



20 min



30 min



5 min



## Ingrédients :

- 20g pistaches non salées et émondées
- 20g amandes émondées
- 20g pignons de pin
- 2 avocats
- jus d'1/2 citron vert
- Crevettes
- Safran
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

## Préparation :

Hacher les pistaches, les amandes et les pignons de pin. Ecraser les avocats à l'aide d'une fourchette. Mélanger la purée d'avocat avec les fruits secs hachés et le jus d'1/2 citron vert. Saler, Poivrer.

Réserver la préparation au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, vous pouvez la laisser plus sans aucun problème, 30 minutes c'est le minimum.

Verser dans un petit bol 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de paprika et de safran, et mélanger le tout.

Décortiquer les crevettes. Verser le mélange huile-épices dans une poêle, faire chauffer pour poêler vos crevettes. Pendant ce temps disposer votre purée d'avocat comme vous le souhaitez dans vos assiettes, ici j'ai utilisé des emportées pièces ronds.

Dresser vos assiettes comme vous le souhaitez et servir aussitôt. Il ne reste plus qu'à vous régaler!!!