



Salade d'avocats et crevettes aux pommes Granny sauce aigrelette

14/05/2019 à 08h57

Par [Dominique Jeanson](#)



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Sauce aigrelette:

- ½ litre de jus d'orange pressée frais (ou frais pasteurisé)
- 1 gousse de vanille grattée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 2 avocats
- 2 tomates
- 2 pommes Granny
- 1 jus de citron
- 2 bottes de basilic
- 16 pièces de grosses crevettes cuites
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, piment d'Espelette

Préparation :

La sauce aigrelette :

- Mettez le jus d'orange dans une casserole et faites-le réduire jusqu'à l'état de sirop épais, puis ajoutez la cuillère à soupe d'huile d'olive et laissez refroidir;
- Epluchez et taillez les avocats en dés, épépinez les tomates et coupez-les en dés ainsi que les pommes, ciselez le basilic, mélangez l'ensemble avec le jus du citron, l'huile d'olive, assaisonnez;
- Décortiquez les crevettes. Coupez la moitié (8 pièces) en dés et mélangez avec la garniture;
- Dressez au milieu de l'assiette un dôme avec la garniture, décorez de quelques crevettes, feuilles de basilic, puis la sauce aigrelette.