



Crevettes aux agrumes

Phase : **Stabilisation**

Par portion | Apports de référence %

Énergie

429kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
20 min

Cuisson
20 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 140 g de crevettes
- 1/2 pamplemousse
- 1/2 orange
- 1 clémentine
- le jus d'1 citron
- 1 clou de girofle
- 1/2 avocat
- poivre aux 5 baies
- 20 g de salade

Préparation

1. Décortiquez les crevettes en conservant la queue.
2. Placez-les dans un plat creux et arrosez-les du jus de citron et de l'huile d'olive.
3. Ajoutez-y le poivre aux 5 baies et le clou de girofle. Mélangez et couvrez d'un film.
4. Laissez mariner 30 min au réfrigérateur.
5. Pelez vif le pamplemousse, la clémentine et l'orange, en ôtant les peaux blanches.
6. Séparez les quartiers au-dessus d'un bol, afin d'en recueillir le jus.
7. Disposez les quartiers dans des coupelles individuelles et ajoutez-y les crevettes, leur jus et celui des agrumes.
8. Ajouter les 20 g de salade verte.