

SALADE CRABE CREVETTES AU GINGEMBRE

Pour 2 personnes

Préparation 20 mn

Marinade 30 mn.

250 g de chair de crabe émiettée

200 g de grosses crevettes décortiquées

2 cuil. à soupe de gingembre frais râpé

Le zeste d'1/2 citron

1 avocat épluché, dénoyauté et coupé en deux

1 mangue épluchée, dénoyautée et coupée en deux

Quelques feuilles de salade

Huile d'olive

Faire mariner le crabe et les crevettes avec le gingembre, le zeste de citron et presque tout le jus de citron pendant 30 mn.

Couper l'avocat en lamelles, l'arroser du reste de jus de citron pour lui éviter de noircir. Couper la mangue en lamelles.

Placer quelques feuilles de salade sur chaque assiette. Y disposer le crabe; les crevettes et l'avocat. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et ajouter la mangue.