

■ LES AVOCATS
AUX CREVETTES
pour 4 personnes

2 à 4 avocats; 2 ou 3 œufs; 1 tasse à thé de mayonnaise au citron; 200 g de crevettes cuites et fraîches; sel, poivre.

1. Couper les avocats en deux parties dans le sens de la longueur. Enlever les noyaux. Faire durcir les œufs. Temps de cuisson 10 minutes. Les refroidir sous le robinet d'eau froide, afin de pouvoir les écaler plus facilement.
2. Couper ces derniers en deux.

Mettre les jaunes de côté. Hacher les blancs en tout petits morceaux. Ajouter ces derniers à la mayonnaise, afin d'obtenir un mélange crémeux.

3. Remplir les avocats de ce mélange. Disposer sur le dessus de chacun des fruits les crevettes cuites. Saupoudrer avec les jaunes d'œufs qui auront

été émiettés. Glisser ce plat au frigidaire, avant qu'il ne soit à table. Pour une belle présentation, garnir de quelques feuilles de laitue. Servir la sauce mayonnaise à part dans une saucière.