

Avocats farcis à la salade de pétoncles

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 minutes

Macération: 45 minutes

Portions: 4

3/4 lb (375g) de petits pétoncles frais

2 avocats

1/2 tasse (125ml) de céleri haché

1 mangue pelée et coupée en cubes

1 gousse d'ail hachée finement

1/2 c. à thé (2ml) de flocons de piment fort

2 c. à table (30ml) d'aneth frais haché finement

1/4 tasse (60ml) de vinaigrette italienne piquante (marque du commerce)

1 c. à table (15ml) de jus de citron

Préparation

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pétoncles de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient blancs et opaques

Égoutter et rincer à l'eau froide

Couvrir d'une pellicule de plastique et réserver

Couper les avocats en deux et retirer les noyaux

Enlever la chair en prenant soin de ne pas percer l'écorce de l'avocat

Couper la chair en cube et l'arroser de jus de citron

Dans un bol mélanger délicatement les pétoncles, les cubes d'avocat, le céleri, la

mangue, l'ail, les flocons de piment fort, l'aneth et la vinaigrette

Couvrir d'une pellicule plastique et laisser macérer au réfrigérateur pendant 45 minutes

Farcir les écorces d'avocat de la salade de pétoncles

Servir en entrée et accompagner de pain belge traditionnel

Note: Arroser aussi de jus de citron l'intérieur de l'avocat une fois évidé.