

# SPAGHETTIS AVOCAT ET CREVETTES ?

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**20 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**20 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 1 avocat mûr ?
- 300 g de crevettes ?
- 250 g de spaghettis
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.c de jus de citron ?
- 1 C.à.s de poivre vert
- sel ?

## Par

© Crédits Photos : Canva



## LES ÉTAPES

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante.
- 2.** Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle.
- 3.** Décortiquez les crevettes et faites-les revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 4.** Réservez au chaud.
- 5.** Coupez en deux et dénoyautez l'avocat. Ecrasez la chair de l'avocat avec le jaune d'oeuf et le jus de citron. Ajoutez le poivre vert et salez. Mélangez.
- 6.** Quand les spaghettis sont cuites, égouttez-les et mélangez-les aux crevettes et à la crème d'avocat.
- 7.** Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Et servez. Bon appétit !