EN-444

Avocat à la Chair de Crabe et aux Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- *Avocats*	*1*
- *Crabe*	*100g de chair*
- *Gambas*	*150g*
- *Ananas*	*150g frais*
- *Mayonnaise*	
- *Ail en Poudre*	*un peu*
- *Ketchup*	
- *Persil*	
- *Sel*	
- *Poivre*	

Recette:

- Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Otez la peau également puis coupez-le en petits dés.
- Egouttez le crabe et introduisez-le aux dés d'avocat avec les 2/3 des gambas.
- Coupez l'ananas en petits morceaux et ajoutez-les également à la préparation.
- Agrément le tout de mayonnaise, de ketchup, un peu d'ail, sel et poivre. Mélangez délicatement.
- Servez la salade dans des assiettes individuelles, garnissez avec les gambas réservées et saupoudrez de persil.