Salade de crevettes, pamplemousse, avocat, mangue et herbes

*Pour 2 à 3 personnes, à consommer avec un vin blanc sec de type **Yura**.*

Ingrédients

10 à 15 crevettes cuites selon leur taille
La moitié d'un oignon rouge
1 petite mangue
1 avocat
1 pamplemousse
1 citron vert
De l'huile d'olive
Quelques feuilles de menthe
Sel, poivre
Un beau mesclun en accompagnement
Quelques graines de sésame pour servir

Préparation

Décortiquez les crevettes et taillez-les en morceaux de 2 cm environ. Débarrassez dans un saladier.

Pelez le pamplemousse et prélevez les segments, coupez-les grossièrement et ajoutez-les aux crevettes.

Pelez la mangue et faites des cubes, et faites de même avec l'avocat, ajoutez le tout dans le saladier.

Taillez l'oignon rouge en lamelles puis en petits dés, et zestez le citron vert dans le saladier. Ajoutez un beau trait d'huile d'olive, la menthe ciselée finement ainsi qu'une belle pincée de sel et de poivre.

Mélangez délicatement, goûtez et rectifiez l'assaisonnement et servez en dressant dans des emportes pièces si vous en avez.

Ajoutez quelques graines de sésame noir (ou blond), un mesclun bien assaisonné et servez le tout avec un verre de Yura.