



THOMY

COCKTAIL MANGUE & AVOC'REVETTES

INGRÉDIENTS

200 g de crevettes fraîches décortiquées

2 pièces petits avocats

1 pièce mangue pas trop mûre

2 bouquets de roquette

1 bouquet botte de radis

10 pièces de tomates cerises

50 g de noisettes

1 pincée sel et poivre

1 bouteille Huile d'olive

1 bouteille Jus de citron

15 g THOMY Sauce Cocktail Squeeze

INSTRUCTIONS

Étape 1 Couper les avocats en deux, enlever les noyaux, retirer la chair à la cuillère, puis la couper en dés et arroser de jus de citron. Séparer la pulpe de la mangue du noyau, enlever la peau et couper en fines tranches.

Étape 2 Nettoyer et laver les radis et les couper en deux avec les tomates cerises. Laver la roquette et l'égoutter. Hacher grossièrement les noisettes.

Étape 3 Faire sauter les crevettes avec un peu d'huile d'olive dans une poêle chaude. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 4 Mélanger la roquette, les noisettes, l'avocat, la mangue, les radis, les tomates cerises et les crevettes avec la sauce cocktail squeeze THOMY. Répartir en quatre petits bols. Ton cocktail mangue & avoc'revettes est digne de faire la couverture d'un magazine de voyages ? Alors poste-en une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.