



THOMY

COCKTAIL MANGUE & AVOC'REVETTES

INGRÉDIENTS

g de crevettes fraîches décortiquées

pièces Avocat

pièce de cubes de mangue

bouquets de roquette

bouquet radis

pièces tomates cerises

g Noisettes

pincée Sel, poivre

bouteille Huile de friture

bouteille Jus de citron

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.