

## SALADE CROQUANTE DE FENOUIL, PAMPLEMOUSSE ET CREVETTES AU PAPRIKA

PRÉPARATION : 5 MIN | REPOS 5 MIN | CUISSON : 2 MIN | PORTIONS : 2 (OU 4 ENTRÉES)

### Ingrédients

1 bulbe de fenouil, émincé très finement

1 pamplemousse, en suprême et son jus

30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive

Le jus d'un demi-citron

15 ml (1 c. à s.) de ciboulette, ciselée finement

12 crevettes moyennes (calibre 31/40) crues, roulées dans un peu d'huile d'olive et de paprika, grillées

Sel et poivre au goût.

1 avocat, tranché finement

### Préparation

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf l'avocat. Laisser mariner 5 minutes.

Pendant ce temps, répartir les tranches d'avocat dans deux petites assiettes et garnir de la salade de fenouil.

**Note :** À défaut d'avoir des crevettes sous la main, il est toujours possible de les remplacer par des morceaux de crabe ou de goberge.



L'HUILE D'OLIVE LA BELLE EXCUSE EST DISPONIBLE SUR LE MAGASIN GÉNÉRAL.  
[LEMAGASINGENERAL.CA](http://LEMAGASINGENERAL.CA)

---