



# CUISINE ESTIVALE 2009

## VERRINES DE CREVETTES, AVOCAT, HUILE DE LA BELLE EXCUSE

Création et adaptation: Nancie Duchorme - Chef et enseignante en cuisine

### INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION pour 4 personnes

#### Guacamole

- 2 avocats
- Un trait de jus d'agrumes
- Au goût, coriandre ciselée
- Au goût, sel et poivre du moulin

Couper l'avocat en 2 et retirer la chair. L'écraser puis ajouter le jus d'agrumes et la coriandre. Saler et poivrer au goût, puis réserver.

#### Salade de crevettes

- 250 g de crevettes de Matane
- 2 oignons verts ciselés
- Quelques gouttes de tabasco ou une pincée de piment d'Espelette
- 100 ml de crème 35 %, de crème sure ou de yogourt
- Au goût, sel et poivre du moulin

Mélanger les crevettes, les oignons verts, le tabasco et la crème ou le yogourt. Assaisonner.

#### Petit concassé de tomates

- 2 petites tomates italiennes épépinées et coupées en brunoise
- 1 oignon vert ciselé
- Au goût, coriandre ciselée
- Au goût, sel et poivre du moulin
- Un trait d'huile d'olive de La Belle Excuse

Couper les tomates et les oignons verts en petits dés et mélanger avec le reste des ingrédients. Dresser les verrines en déposant la purée d'avocat dans le fond. Déposer par-dessus la préparation de crevettes. Terminer en ajoutant le concassé de tomates et l'huile d'olive. Servir.

Académie d'hôtellerie  
et de tourisme de Lanaudière

 Centre  
multiservice  
des Samares

