CREVETTES ROSES, SALSA AU MAÏS

POUR 4 PERS. ● PRÉPARATION 15 MIN ● CUISSON 10 MIN ● FACILE ● ABORDABLE

• 20 crevettes roses • 2 avocats • 1 épi de maïs • 4 tomates • 1 petit poivron vert • 1 oignon rouge • 1 gousse d'ail • 1 citron vert • 3 brins de coriandre • 1/2 c. à café de piment fort • 1/2 c. à café cumin • 1/2 c. à café de paprika • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Préparez la salsa : épluchez et épépinez les tomates. Coupez-les en cubes. Lavez et ôtez les graines du poivron. Coupez-le en cubes. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.
2. Dans 1 sauteuse, faites chauffer l'huile et ajoutez ail et oignon. Au bout de 5 min ajoutez le poivron, attendez 5 min et ajoutez les tomates, le jus du citron, les épices, sel et poivre. Continuez la cuisson 5 min.
3. Ôtez les feuilles du maïs et faites-le cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez et récupérez les grains à l'aide d'un couteau en tenant l'épi verticalement. Ajoutez-les dans la sauteuse. Laissez refroidir le tout.
4. Décortiquez les crevettes. Coupez les avocats en lamelles, façon carpaccio. Mélangez-les et répartissez-les dans 4 assiettes. Versez la sauce salsa dessus. Décorez avec la coriandre effeuillée.
NOTRE BON ACCORD : un gewurztraminer (Alsace).