



## Pamplermousse Rose farci

idéale pour ouvrir l'appétit de vos convives

### Ingrédients Pour 4 personnes

- 2 gros pamplermousses Rose
- 150g de petites crevettes roses décortiquées
- 6 bâtons de surimi
- 1 avocat bien mûr
- 2 filets de jus de citron
- Ciboulette - Persil - Sel & Poivre

Plus mayonnaise Maison

---

Coupez vos pamplermousses en 2, les évider et garder les moitiés pour la présentation.

Prélevez la pulpe du pamplermousse et enlever la peau et les pépins.

Mettez la pulpe dans un saladier avec **la mayonnaise**, les crevettes, le surimi et l'avocat en morceaux.

Ajoutez les 2 filets de jus de citron, les herbes. Salez et poivrez.

Répartissez la farce dans les moitiés de pamplermousse.

Décorez à votre convenance et servez bien frais

\*Si vos pamplermousses ne sont pas en bon état mettez votre farce dans des verrines.