SALADE AUX FRUITS DE MER ET PAMPLEMOUSSE

Préparation : 15 min
4 personnes:

– 2 gros pamplemousses
– 300 g de cocktail de fruits de mer décongelés
– 2 cuillères à soupe de persil finement haché
– 5 cuillères à soupe de mayonnaise
– Du paprika
– Du tabasco
– Quelques feuilles de salade
– Des rondelles de tomate
– Des rondelles de concombre

1. Coupez les pamplemousses en deux et extrayez-les de leur écorce de manière à ce qu'elle forme un petit ramequin.
2. Enlevez les peaux blanches et coupez la pulpe en morceaux.
3. Récoltez le jus dans une tasse pour la sauce.
4. Mélangez délicatement les morceaux de pamplemousse avec le cocktail de fruits de mer et farcissez-en les moitiés de pamplemousse.
5. Garnissez de persil finement haché. Pour la sauce, mélangez 5 cuillère à soupe de mayonnaise avec 1 cuillère à soupe de jus de pamplemousse.
6. Ajoutez du tabasco et du paprika, selon votre goût. Disposez chaque moitié de pamplemousse sur un lit composé de salade et de quelques rondelles de tomate ou de concombre.