



## Crabe royal tartare mangue oignon rouge passion D'après Michel Roth



3 ou 4 gambas par personne, dégelées à l'eau tiède, décortiquées et assaisonnées de sel et piment d'Espelette puis passées sous le grill 2 minutes au dernier moment.

**Ou** 4 manchons de crabe royal décortiqués coupés en tronçons biseautés et lustrés à l'huile d'olive

**Coulis de mangue** : Le jus d'une orange réduit à consistance sirupeuse, 1/4 de mangue et 1/4 de pêche jaune en purée, 1 filet d'huile d'olive ou de pistache.

**Riviera** : **A l'origine** : le reste de la mangue, 1 petit concombre Noa, 1 oignon rouge, 1cs de ciboulette, 1 fruit de la passion, huile d'olive, sel, poivre, poudre d'orange séchée, pousses de salade amère. **En vrai** : l'oignon remplacé par de la pêche jaune, et une cive chinoise, l'huile d'olive par un filet d'huile de pistache. Tailler en fine brunoise le reste de la mangue et de la pêche, le concombre non pelé mais sans pépins, ciseler la cive et la ciboulette. Mélanger le tout, assaisonner, ajouter le fruit de la passion et réserver au froid.

**Finition** : Dresser la "Riviera" à l'aide d'un emporte pièce rond ou rectangulaire, disposer les crevettes ou le crabe, entourer de coulis et pour l'acidité, ajouter éventuellement quelques gouttes de mélasse de grenade et décorer de poudre d'orange, de pousses de salade et de ciboulette.