



MILLE FEUILLES DE CRABE A LA MANGUE



Pour 6 personnes:

2 tourteaux décortiqués (ou deux boîtes!)
2 mangues pas trop mûres
2 échalotes nouvelles
Huile d'olive au basilic
Vinaigre de Xérès
15 feuilles de basilic
Vinaigre balsamique
Sel et poivre

Faire une vinaigrette bien relevée avec 1 càc de moutarde, 2 càs de vinaigre de Xérès, 6 càs d'huile d'olive au basilic, du sel et du poivre. Ajouter les feuilles de basilic ciselées assez fin et les échalotes émincées.

Éplucher la mangue et la tailler en tranches assez fines comme pour une tarte aux pommes. Mettre ces tranches dans un saladier et les arroser avec la vinaigrette. Laisser mariner ½ heure à 1 heure environ.

Finition:

A l'aide d'un emporte-pièce, au centre de l'assiette, disposer quelques lamelles de mangue en choisissant les moins régulières. Recouvrir avec 1 bon centimètre de chair de tourteau. Tasser bien avec les doigts ou le dos d'un cuillère à café.

Arroser avec un peu de vinaigrette pour qu'elle imprègne bien la chair du crabe.

Poser à nouveau quelques lamelles de mangue pour bien masquer le crabe, les disposer le plus esthétiquement possible, un peu comme sur une tartelette.

Ajouter un morceau de patte sur le dessus et une sommité de basilic.

Terminer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique un peu réduit mais pas caramélisé... ou si vous avez du vrai, du condiment, celui qui coûte une fortune, c'est encore mieux!