TARTARE  AVOCAT-TOMATES  ET  CRÈME  DE  CRABE,  VINAIGRETTE  AU  KIWI

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

1 daurade

1/2  courgette

3 oignons blancs

1 citron vert

1/2 pomelo

nuoc mam

tabasco

tortilla chips

* Tailler 1/2 courgette en petits dés.
* Lever les suprêmes d'1 pomelo. Hacher au couteau.
* Tailler au couteau les filets d'1 dorade en tartare.
* Assaisonner avec 2 cs de nuoc mam + du tabasco selon votre goût.
* Arroser avec le jus d'1 citron vert.
* Ajouter le tartare de courgette + le pamplemousse avec son jus + 3 oignons blancs émincés.

Bien mélanger.

* Laisser mariner 30 min à 1h au frigo.
* Servir avec des tortillas chips.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/07/24/21666566.html