



GELEE DE TOMATE CRABE ET GUACAMOLE A LA MANGUE INSPIRATION DES FRERES POURCEL



La gelée de tomates : 25cl de jus de tomates bien assaisonné en sel, poivre, sel de céleri, Tabasco, vinaigre de Xérès. 1 feuille $\frac{1}{4}$ de gélatine trempée à l'eau froide et essorée

Prélever un peu de jus, le chauffer et y dissoudre la gélatine essorée. Mélanger avec le reste du jus, réserver.

Couler la gelée dans les verres, la laisser prendre au réfrigérateur.

Le mélange au crabe : 100g de chair de crabe, 1cs 1/2 de mayonnaise, 1cs de jus de citron, sel, poivre.

Mélanger le tout assaisonner, réserver au frais. Répartir sur la gelée prise.

Le guacamole de mangues: 1 avocat mûr, 50g de mangue fraîche coupée en brunoise, 50g de crème fouettée, 1cs d'huile d'olive, 1cs de jus de citron, sel, poivre. Mixer et assaisonner l'avocat, lui incorporer la crème fouettée et la moitié de la brunoise de mangues. Dresser à la poche au sommet des verres.

Finition : Terminer par une pointe de brunoise de mangue, décorer avec un brin de cerfeuil ou de persil. Assaisonner d'un peu de jus de citron et d'huile d'olive ou d'huile de pistache