

# Tartare de tomates et avocat

à la vinaigrette de kiwis



**Pour 2 personnes (2 cercles de 9 cm de diamètre ou 2 verres)**

**Préparation : 20 minutes**

- 3 tomates
- 1 avocat
- 2 kiwis
- 1 petite échalote (ou ½ selon la grosseur)
- 2 c à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c à café de jus de citron
- Quelques brins de persil plat
- Sel
- Poivre
- 1 tomate cerise (déco)

Lavez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les en les pressant avec les doigts (un geste que je fais sans problème maintenant avec ma mimine gauche).

Aplatissez la tomate sur la planche à découper et coupez-la en tranches, puis en petits dés et réservez dans un saladier.

Épluchez les kiwis. Coupez-en un en petits dés et placez-les dans le bol d'un blender ou d'un mixer. Ajoutez le vinaigre de xérès, une cuillère à café de jus de citron et salez et poivrez. Mixez pour obtenir une préparation lisse. Passez dans un tamis pour éliminer les pépins de kiwi. Réservez dans un saladier.

Épluchez l'avocat, coupez-le en deux et ôtez le noyau. Coupez chaque moitié en petits dés et placez-les dans un récipient avec une cuillère à café de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Épluchez l'échalote et émincez-la finement.

Regroupez l'avocat et l'échalote dans le saladier contenant les tomates. Ajoutez le persil ciselé (l'équivalent d'une bonne cuillère à dessert). Mélangez avec 2 cuillères à soupe de vinaigrette de kiwi.

Posez un cercle sur chaque assiette. Répartissez le tartare en tassant avec le dos d'une cuillère à soupe.

Coupez le 2ème kiwi en deux puis en tranches fines. Disposez les tranches en rosace sur le tartare. Placez une tomate cerise coupée en deux au centre.

Vous pouvez ôter les cercles tout de suite, la préparation va se tenir ou les réserver avec les cercles au frais et les enlever au moment de servir.

Décorez avec un brin de persil.