



TARTARE D'ECREVISSES ET D'AVOCAT, CROUSTILLANT DE KADAÏF, JUS DE MANGUE RELEVÉ RECETTE HERVE THIZY



Pour 4 personnes :

300g de queues d'écrevisses, 2 avocats, 2cs de mayonnaise, $\frac{1}{4}$ botte de ciboulette, 1cc de cognac, 1cc de ketchup, $\frac{1}{2}$ citron, sel, poivre, 100g de feuilles de kadaïf, $\frac{1}{2}$ mangue mûre, 1 jaune d'œuf, un peu de vinaigrette à l'huile d'olive, menthe. Pousses germées pour la déco.

Le tartare :

Couper les avocats en dés, ajouter le jus de citron et la vinaigrette. Mélanger la queues d'écrevisses avec la mayonnaise, la ciboulette, le cognac, ketchup, sel et poivre.

Le croustillant :

Etendre le kadaïf, le badigeonner d'œuf au pinceau poser quelques queues d'écrevisses, dés de mangue et une feuille de menthe. Former des boules bien serrées avec les mains. Les plonger au moment du service dans une huile à 170° pendant 4 mn.

Le jus :

Mixer le reste de la mangue avec un peu de poivre pour obtenir un jus épais.

Le montage :

A l'aide d'un cercle monter le tartare, commencer par une couche d'avocat, puis remplir avec les écrevisses. Ajouter un peu de pousses de poireaux en déco. Faire des petits tas de jus de mangue y poser les croustillants dessus, décorer l'assiette avec quelques gouttes de caramel de balsamique.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

