

Timbale de Tourteaux à 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 cuillère à café de moutarde, 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès, 6 cuillères à soupe 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.

A l'aide d'un emporte-pièce, au centre de l'assiette, disposer quelques lamelles de mangue.
Recouvrir avec 1 cm de chair de tourteau. Tasser bien avec le dos d'une 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.

Terminer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique un peu réduit mais pas caramélisé.