

Duo de tartare d'avocat et tomates au crabe

à la vinaigrette de kiwi



Pour 3 personnes

Préparation : 25 minutes

- 3 tomates
- 1 avocat
- 1 kiwi
- 1 boîte de chair de crabe (120 g)
- 8 crackers salés
- 1 petite échalote (ou 1/2 selon la grosseur)
- 2 c à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c à café de jus de citron
- Quelques brins de persil (1 cuillère à soupe)
- Sel
- Poivre

Déco :

- 1 tomate cerise
- 1 tranche de kiwi
- 1 brin de persil

Préparez le tartare : Lavez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les en les pressant entre les doigts. Aplatissez la tomate sur la planche à découper et coupez des en lanières puis en dés. 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 le saladier contenant les tomates. Ajoutez une cuillère à café de jus de citron pour éviter que l'avocat noircisse.

Émincez finement l'échalote et le persil au couteau ou au hachoir. Ajoutez-les au tartare de tomates et avocat.

Préparez la vinaigrette : Épluchez le kiwi et coupez-le en petits morceaux. Placez les morceaux dans le bol d'un mixer. Ajoutez le vinaigre de xérès et une cuillère à café de jus de citron. Salez et poivrez. Mixez pour obtenir une préparation lisse. Passez dans un tamis pour éliminer les pépins de kiwi. Réservez dans un saladier et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Ajoutez la vinaigrette au tartare de tomates et avocat (l'équivalent de 2 cuillères à soupe). Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Émiettez les crackers : Placez-les dans un sac congélation et tapez avec un maillet, procédé rapide et efficace. *Vous pouvez aussi utiliser le robot en mixant par petites pulsions pour garder des petits morceaux et pas une poudre de biscuits.*

Montage : Placez un cercle sur chaque assiette. Répartissez le tartare de tomates et d'avocat en tassant avec le dos d'une cuillère à soupe. Répartissez la chair de crabe. Recouvrez de crackers émiettés.

Ôtez le cercle. Pour la déco, posez la moitié d'une tomate cerise, une moitié de tranche de kiwi non épluchée et un brin de persil. Si vous avez un surplus de vinaigrette, versez-en un peu autour du tartare.